





DOC. NO. **5958 931 01**
EDITION 1 E 0410 **LA**



SAFETY INSTRUCTIONS

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Read each section of this manual before installing and operating.



PER LA VOSTRA SICUREZZA

Non immagazzinare o usare benzina o altri materiali infiammabili o liquidi nelle vicinanze di questa o qualsiasi altra apparecchiatura.

AVVERTENZA: Installazione impropria, adattamenti, modifiche o manutenzione possono causare danni alla proprieta` o morte. Leggere attentamente le istruzioni per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione prima di installare questa apparecchatura.

Leggere tutte le parti di questo manuale prima di installare o mettere in funzione l'apparecchiatura.

CDN

POUR VOTRE SECURITE

Il ne faut pas emmagasiner ou utiliser l'essence ou d'autres matériaux inflammables ou liquides à côté de cet appareil ou d'autres appareils.

AVERTISSEMENT: L'installation, l'adaptation, la modification et l'entretien inadéquats peuvent causer des dommages aux structures ou aux personnes et la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer cet appareil.

Lire toutes les parties de ce mode d'emploi avant d'installer ou mettre en fonction l'appareil.

ES

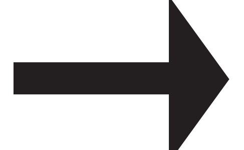
PARA SALVAGUARDAR VUESTRA SEGURIDAD

No almacenar o utilizar gasolina u otros materiales inflamables o líquidos cerca de este u otros aparatos.

ADVERTENCIA: Una instalación indacuada, lo mismo que modificaciones y operaciones de mantenimiento incorrectas pueden causar daños a la estructura y a las personas y provocar la muerte. Antes de instalar el aparato leer con mucha atención las instrucciones de la instalación, del funcionamiento y del mantenimiento.

Leer todas las partes de este manual antes de llevar a cabo la instalación o de poner en marcha el aparato.

USA
INSTALLATION DIAGRAM
IT
SCHEMI DI INSTALLAZIONE
CDN
SCHEMAS D'INSTALLATION
ES
ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN



5958 931 01

cod. 597819300

Mod.: **6 GN 1/1**

(USA)

I - Power supply cable inlet
B - Water supply connection (0.5- 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Water drain connection ø1"1/4 NPT gasline
N - Steam condens. water connection ø3/4" NPT gasline

(IT)

I - Entrata cavo elettrico
B - Attacco alim. acqua (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Collettore scarico acqua ø1"1/4 NPT gasline
N - Attacco acqua Conden. fumane ø3/4" NPT gasline

(CDN)

I - Entrée câble électrique
B - Entrée eau (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Collecteur évacuation eau ø1"1/4 NPT gasline
N - Entrée eau Conden.vapeurs ø3/4" NPT gasline

(ES)

I - Ingreso cable eléctrico
B - Conexión de agua (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Colector del desagüe ø1"1/4 NPT gasline
N - Entrada del agua de condensación ø3/4" NPT gasline



1a

42 1/6"-44 1/2"
1070-1130 mm

36 5/8"
930 mm

6 3/32"
154.5 mm

68 1/16"
1728.5 mm

2 1/4" 57 mm — 30 23/32" 780 mm — 2 1/4" 57 mm

935 mm

5 29/32" 150 mm

31 13/32" 797.5 mm

2 5/32" 54.5 mm — 30 23/32" 780 mm — 2 5/32" 54.5 mm

2 3/32" 53 mm — 24 9/32" 616.5 mm — 6 29/32" 175.5 mm — 2 3/8" 60.5 mm

35 1/4" 895 mm

5 1/2" 140 mm

2 27/32" 72 mm

C B

17 1/8" 435 mm

2 3/4" 70 mm

8 11/32" 212 mm

20 21/32" 525 mm

33 9/32" 845 mm

N

I

3 5/32" 80 mm

53 19/32" 1361 mm

3 3/4" 95 mm

cod. 597819400

Mod.: 10 GN 1/1

(USA)

I - Power supply cable inlet
B - Water supply connection (0.5- 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Water drain connection ø1"1/4 NPT gasline
N - Steam condens. water connection ø3/4" NPT gasline

(IT)

I - Entrata cavo elettrico
B - Attacco alim. acqua (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Collettore scarico acqua ø1"1/4 NPT gasline
N - Attacco acqua Conden. fumane ø3/4" NPT gasline

(CDN)

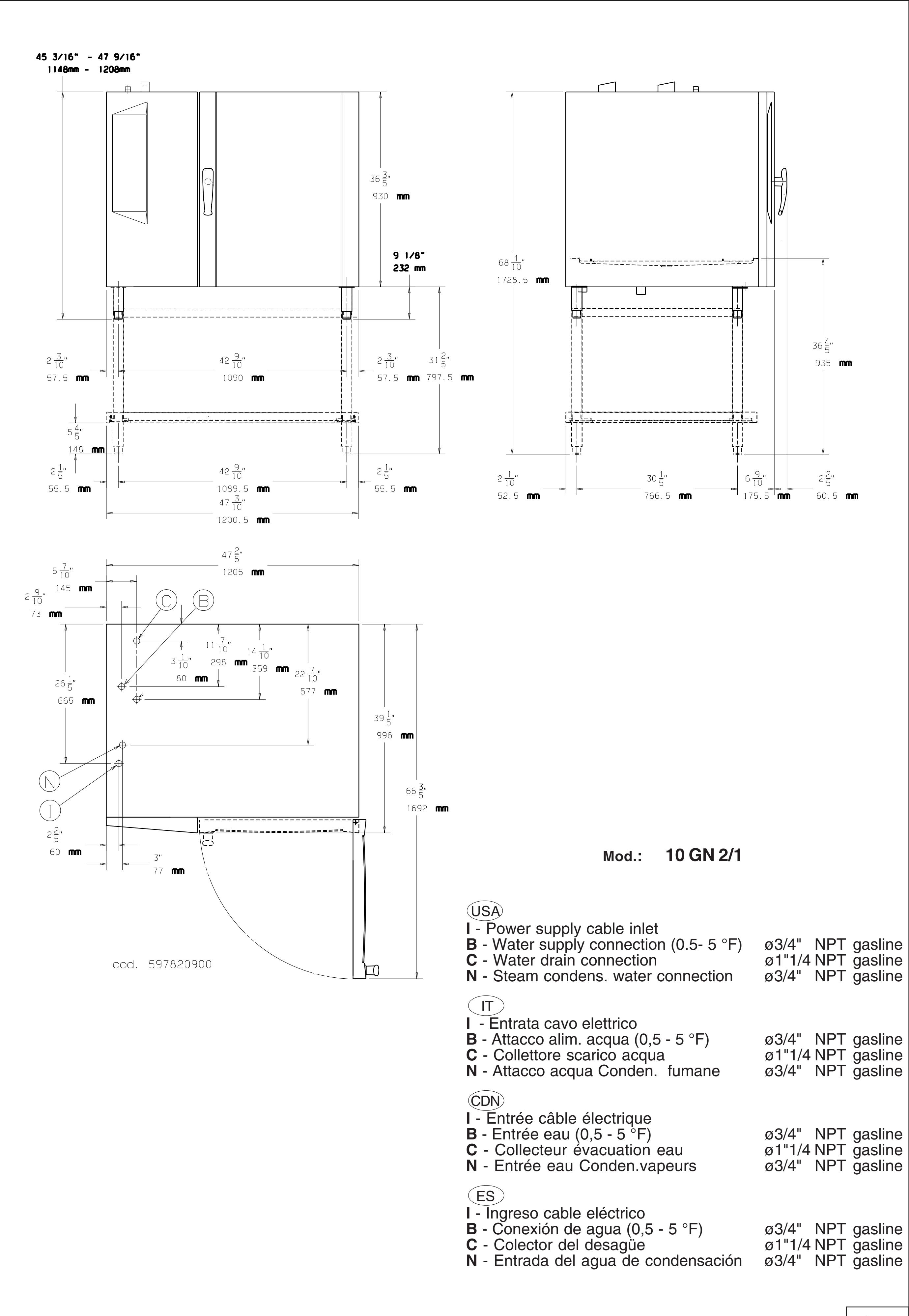
I - Entrée câble électrique
B - Entrée eau (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Collecteur évacuation eau ø1"1/4 NPT gasline
N - Entrée eau Conden.vapeurs ø3/4" NPT gasline

(ES)

I - Ingreso cable eléctrico
B - Conexión de agua (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Colector del desagüe ø1"1/4 NPT gasline
N - Entrada del agua de condensación ø3/4" NPT gasline

1b

5958 931 01



Mod.: **10 GN 2/1**

(USA)

I - Power supply cable inlet
B - Water supply connection (0.5- 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Water drain connection ø1"1/4 NPT gasline
N - Steam condens. water connection ø3/4" NPT gasline

(IT)

I - Entrata cavo elettrico
B - Attacco alim. acqua (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Collettore scarico acqua ø1"1/4 NPT gasline
N - Attacco acqua Conden. fumane ø3/4" NPT gasline

(CDN)

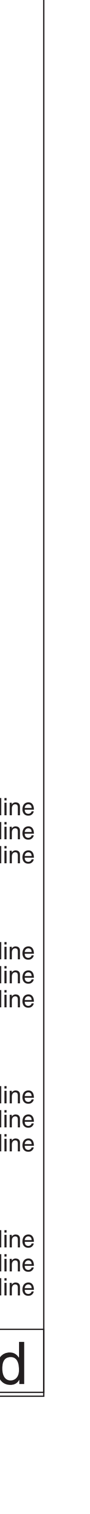
I - Entrée câble électrique
B - Entrée eau (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Collecteur évacuation eau ø1"1/4 NPT gasline
N - Entrée eau Conden.vapeurs ø3/4" NPT gasline

(ES)

I - Ingreso cable eléctrico
B - Conexión de agua (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Colector del desagüe ø1"1/4 NPT gasline
N - Entrada del agua de condensación ø3/4" NPT gasline

1c

5958 931 01



38 15/16" 989 mm
70 3/16" 1783 mm
62 5/16" 1583 mm
7 7/8" 200 mm
2 1/4" 57 mm
34 7/16" 875 mm
2 1/4" 57 mm
2 3/32" 53 mm
24 1/4" 616 mm
6 15/16" 176 mm
2 3/8" 60.5 mm
37" 939.9 mm
38 31/32" 990 mm
11 13/16" 300 mm
6 1/2" 165 mm
1 9/16" 40 mm
7 15/16" 202 mm
17 5/16" 440 mm
21 23/32" 552 mm
2 3/4" 70 mm
2 3/4" 70 mm
2 5/32" 55 mm
33 7/16" 849 mm
56 5/16" 1430.5 mm
C
B
N
I

cod. 597819500

Mod.: 20 GN 1/1

USA

I - Power supply cable inlet
B - Water supply connection (0.5- 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Water drain connection ø1"1/4 NPT gasline
N - Steam condens. water connection ø3/4" NPT gasline

IT

I - Entrata cavo elettrico
B - Attacco alim. acqua (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Collettore scarico acqua ø1"1/4 NPT gasline
N - Attacco acqua Conden. fumane ø3/4" NPT gasline

CDN

I - Entrée câble électrique
B - Entrée eau (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Collecteur évacuation eau ø1"1/4 NPT gasline
N - Entrée eau Conden.vapeurs ø3/4" NPT gasline

ES

I - Ingreso cable eléctrico
B - Conexión de agua (0,5 - 5 °F) ø3/4" NPT gasline
C - Colector del desagüe ø1"1/4 NPT gasline
N - Entrada del agua de condensación ø3/4" NPT gasline

1d

5958 931 01

cod. 597821000

Mod.: 20 GN 1/1

(USA)

I - Power supply cable inlet	
B - Water supply connection (0.5- 5 °F)	ø3/4" NPT gasline
C - Water drain connection	ø1"1/4 NPT gasline
N - Steam condens. water connection	ø3/4" NPT gasline

(CDN)

I - Entrée câble électrique	
B - Entrée eau (0,5 - 5 °F)	ø3/4" NPT gasline
C - Collecteur évacuation eau	ø1"1/4 NPT gasline
N - Entrée eau Conden.vapeurs	ø3/4" NPT gasline

(IT)

I - Entrata cavo elettrico	
B - Attacco alim. acqua (0,5 - 5 °F)	ø3/4" NPT gasline
C - Collettore scarico acqua	ø1"1/4 NPT gasline
N - Attacco acqua Conden. fumane	ø3/4" NPT gasline

(ES)

I - Ingreso cable eléctrico	
B - Conexión de agua (0,5 - 5 °F)	ø3/4" NPT gasline
C - Colector del desagüe	ø1"1/4 NPT gasline
N - Entrada del agua de condensación	ø3/4" NPT gasline



1e

NO TEXT ON THIS PAGE

5958 931 01

USA

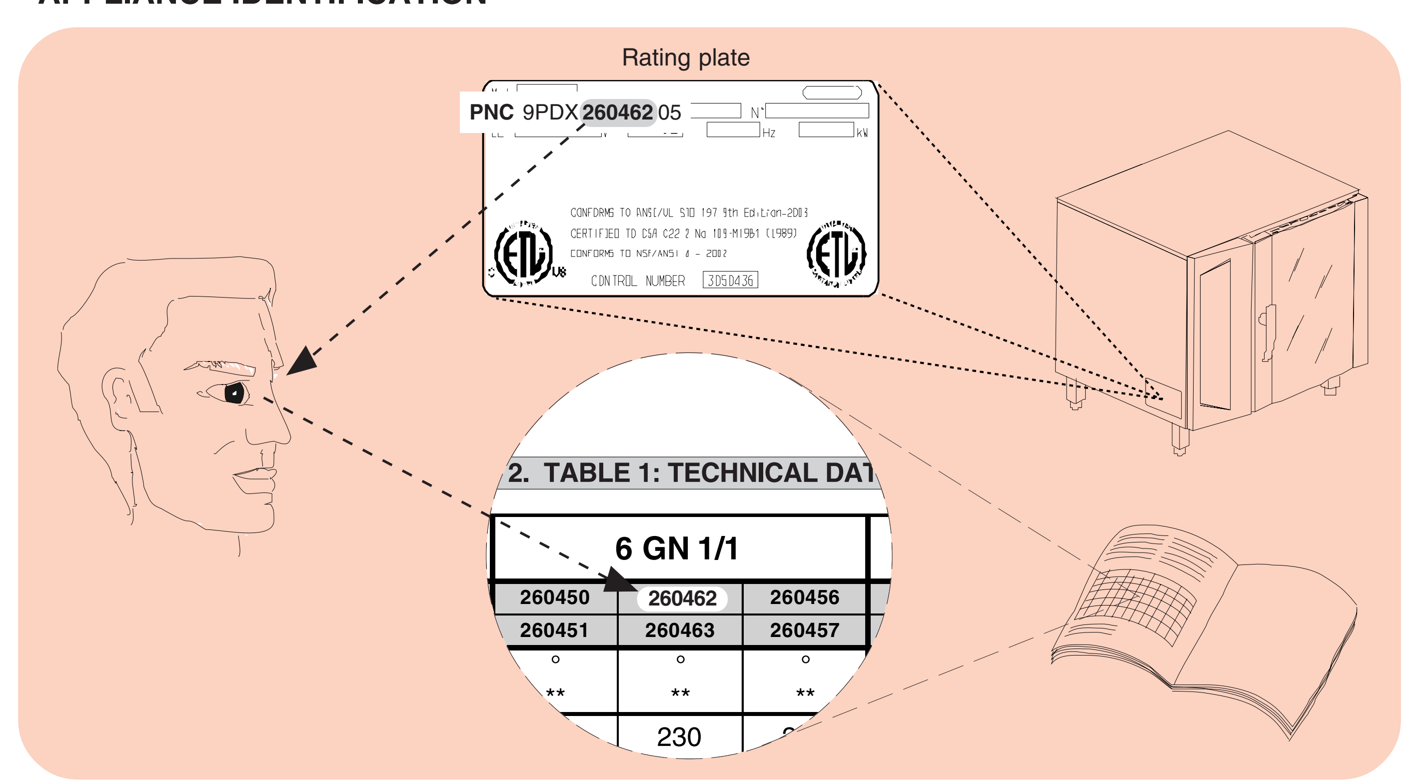
air-o-steam® ELECTRIC COMBI OVENS

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

Table of contents

Page

- APPLIANCE IDENTIFICATION



5958 931 01



I. MAIN FEATURES

1. DESCRIPTION OF APPLIANCE

This booklet describes a number of appliance models.
For more detailed information about the model in your possession, refer to **"Technical Data"** table 1.

The appliance has the following features:
- Digital temperature controlle.
- Thermostatic probe for measuring the core temperature of products (core temperature probe).
- Automatic flush to drain every two hour to prevent the build-up of lime-scale in the boiler.
- Periodic draining and automatic washing of the boiler to prevent the build-up of lime-scale.
- Boiler lime-scale level indicator (see corresponding paragraph).
- Oven chamber automatic fast steam drain device for gratins.
- Air-break (anti-backup drain) device to prevent backflows from the drain system from entering the oven.
- Halogen lighting in the cooking chamber.
- Double-action door opening **safety** mechanism designed to protect the user from scalding steam.
- Double-glazed oven door for reduced heat dispersion into the kitchen and low temperatures on the exterior of the oven.
- Self-diagnostics system indicating oven faults using error codes (see **"Information and error codes "**).

2. TABLE 1: TECHNICAL DATA

GRIDS	6 GN 1/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
PNC *	260085	260090	260086	260091	260087	260092	260088	260093	260089	260094
CONVECTOR °	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°
BOILER **	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
SUPPLY VOLTAGE	208V 3ph 60Hz 32amps	240V 3ph 60Hz 32amp	208V 3ph 60Hz 63amps	240V 3ph 60Hz 63amp	208V 3ph 60Hz 80amps	240V 3ph 60Hz 80amp	208V 3ph 60Hz 100amps	240V 3ph 60Hz 100amp	208V 3ph 60Hz 150amps	240V 3ph 60Hz 150amp
Total Watts	10,1 kW	10,1 kW	17 kW	17 kW	24 kW	24 kW	34,5 kW	34,5 kW	48 kW	48 kW
Maximum load capacities (food)	66 lbs. (30 kg)	66 lbs. (30 kg)	110 lbs. (50 kg)	110 lbs. (50 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	440 lbs. (200 kg)	440 lbs. (200 kg)
Net weight	253.53 lbs. (115 kg)	253.53 lbs. (115 kg)	319.67 lbs (145 kg)	319.67 lbs (145 kg)	504.86 lbs (229 kg)	504.86 lbs (229 kg)	533.52 lbs. (242 kg)	533.52 lbs. (242 kg)	551.16 lbs (250 kg)	551.16 lbs (250 kg)
Shipping weight	295.42 lbs. (134 kg)	295.42 lbs. (134 kg)	363.76 lbs. (165 kg)	363.76 lbs. (165 kg)	538 lbs (244 kg)	538 lbs (244 kg)	639.34 lbs. (290 kg)	639.34 lbs. (290 kg)	573 lbs (260 kg)	573 lbs (260 kg)
Shipping width	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	50"inch (1270 mm)	50"inch (1270 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	47 5/8"inch (1210 mm)	47 5/8"inch (1210 mm)
Shipping height	40 15/16"inc (1040 mm)	40 15/16"inc (1040 mm)	49 5/8"inch (1260 mm)	49 5/8"inch (1260 mm)	52 3/8"inch (1330 mm)	52 3/8"inch (1330 mm)	79 1/2"inch (2020 mm)	79 1/2"inch (2020 mm)	70 7/8"inch (1800 mm)	70 7/8"inch (1800 mm)
Shipping depth	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	44 7/8"inch (1140 mm)	44 7/8"inch (1140 mm)	42 1/2"inch (1080 mm)	42 1/2"inch (1080 mm)	41 3/4"inch (1060 mm)	41 3/4"inch (1060 mm)

Noise emission data: Noise emissions generated by the appliances described in this booklet do not exceed 70 dB (A).

* Your appliance model is indicated in the box marked **PNC** on the Identification dataplate affixed to the bottom left hand side of the oven.

3. PRECAUTIONS

• The following terms alert you to potentially dangerous conditions to the operator, service personnel or to the equipment.
• **Danger!** This term warns of immediate hazards which will result in severe injury or death.
• **Warning!** This term refers to a potential hazard or unsafe practice which could result in injury or death.
• **Notice**. This term refers to information that needs special attention or must be fully understood, even though not dangerous.

• Keep the appliance area free and clear from combustibles.

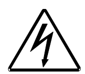
Warning Fire hazard.
For your safety, do not store or use gasoline or other flammable, vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
Keep area around appliances free and clear of combustibles

Warning!
Failure to properly vent the oven can be hazardous to the health of the operator; and will result in operational problems, unsatisfactory baking, and possible damage to the equipment. Damage sustained as a direct result of improper ventilation will not be covered by the Manufacturer's warranty.

NOTICE: INTENDED FOR COMMERCIAL USE ONLY. NOT FOR HOUSEHOLD USE.



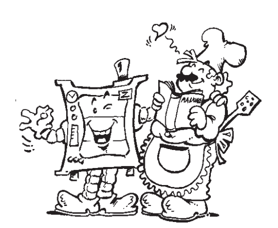
CAUTION HOT SURFACES



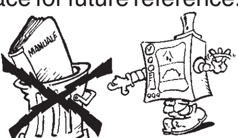
CAUTION RISK ELECTRIC SHOCK

CAUTION: Do not locate unit adjacent to any high heat or grease producing piece of equipment, such as a range top, griddle, fryer, etc., that could allow radiant heat to raise the exterior temperature of the Air-O-Steam Oven.

• Carefully read this instruction booklet, as it contains important advice for safe installation, operation and maintenance.



• Keep this instruction booklet in a safe place for future reference.



• The installation of this unit must conform to local codes or, in the absence of local codes, to all National Codes governing plumbing, sanitation, safety and good trade practices.

WARNING: The equipment warranty is not valid unless the appliance is installed, started and demonstrated under the supervision of a factory trained installer.

WARNING: The unit must be installed by Personnel who are qualified to work with electricity and plumbing. Improper installation can cause injury to personnel and/or damage to the equipment. The unit must be installed in accordance with applicable codes.

Important: The installation instructions contained herein are for the use of qualified installation and service personnel only. Installation or service by other than qualified personnel may result in damage to the appliance and/or injury to the operator. FAILURE TO COMPLY WITH INSTALLATION INSTRUCTION OR IMPROPER INSTALLATION WILL VOID WARRANTY AND RESPONSIBLITIES OF THE MANUFACTURE.

• Our appliances have been studied and optimized to give the highest performance. This appliance is intended for industrial use only and is specifically designed to cook food. Any other use will be considered “improper use” and will void the warranty and manufacturer liability.

WARNING: ANY POTENTIAL USER OF THE EQUIPMENT SHOULD BE TRAINED IN SAFE AND CORRECT OPERATIONG PROCEDURES.
WARNING: BEFORE SERVICING, DISCONNET THE ELECTRICAL SERVICE AND PLACE A RED TAG AT THE DISCONNECT SWITCH TO INDICATED WORK IS BEING DONE ON THAT CIRCUIT.

NOTICE: Using any parts other than OEM original spare parts relieves the manufacturer of all warranty and liability.

NOTICE: Manufacturer reserves the right to change specifications at any time without notice.

Failure to comply with the above requirement may jeopardise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
WARNING: DO NOT SPRAY THE OUTSIDE OF THE APPLIANCE WITH WATER OR CLEAN WITH A WATER JET. CLEANING WITH A WATER JET CAN IMPREGNAT CHLORIDES INTO THE STAINLESS STEEL, CAUSING THE ONSET OF CORROSION.



WARNING: DO NOT USE PRODUCTS CONTAINING CHLORINE (BLEACH, HYDROCHLORIC ACID ETC.) EVEN DILUTED, TO CLEAN STEEL SURFACES.
WARNING: DO NOT USE CORROSIVE SUBSTANCES (E.G. MURIATIC ACID) TO CLEAN THE FLOOR UNDER THE APPLIANCE.

4. SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

4.1 PACKAGING

• All the packaging materials used are environmentally safe and friendly. They may be stored without fear or danger. They may be recycled or burned in a special waste incineration plant. Recyclable plastic components are marked as follows:

PE **polyethylene :** external wrapping film, instructions booklet bag and gas injectors bag

pp **polypropylene:** top packaging panels and straps

PS **expanded polystyrene:** protective surround elements

4.2 USE

• The appliance has been designed and perfected under laboratory testing conditions to offer exceptional levels of performance. However, to minimise energy consumption (electricity, gas and water), do not leave the appliance in operation for long periods without food in the oven chamber and avoid conditions that reduce efficiency (e.g. door open). We also recommend preheating the appliance immediately prior to use.

4.3 CLEANING

• To minimise the emission of pollutants into the environment, clean the appliance (externally and, where necessary, internally) with products that are at least 90**%** biodegradable.

4.4 DISPOSAL

• Appliances that have reached the end of their service life should be suitably disposed of.
• The appliance is made from more than 90% recyclable materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet steel, etc.). These materials may therefore be scrapped in accordance with local waste disposal regulations at a conventional recycling plant.
• Make the appliance unusable by cutting off the power cord. Also remove any compartment or interior closure device fitted on the appliance to prevent persons from becoming trapped inside.

II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Important: The oven outer panels must be removed to perform the operations described in this chapter. Since the appliance must be switched on to make certain adjustments, exercise the utmost care when working in the vicinity of live electrical parts.

1. PLACE OF INSTALLATION

1.1 VENTILATION

The necessity for a properly designed and installed ventilation system cannot be over emphasized. The ventilation system will allow the unit to function properly while removing unwanted vapors and products of combustion from the operating area.

The appliance must be vented with a properly designed mechanically driven exhaust hood. The hood should be sized to completely cover the equipment plus an overhang of a least 6"/15.3cm on all sides not adjacent to a wall. The capacity of the should be sized appropriately and provisions for adequate makeup air.

Refer to your local ventilation codes. In the absence of local codes, refer to the National ventilation code titled, “Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment”, NFPA-96-Latest Edition.

It is recommended that the ventilation system and duct work be checked at prevailing intervals as specified by the hood manufactured

- **The appliance must ~~only~~ be installed in adequately ventilated premises.**

NOTICE: Proper ventilation is the owner's is responsibility. Any problem due to improper ventilation will not be covered by the warranty.

1.2 REFERENCE STANDARDS

Note: The electric supply installation must satisfy the requirements of the appropriate statutory authority, such as the National Electrical Code (NEC) ANSI/NFPA70, (U.S.A..): the Canadian Electrical Code, CSA C22.2; or other applicable regulations.
Note: The electric supply connection must meet all national and local electrical code requirements.
Note: The installation of this unit must conform to local codes or, in the absence of local codes, to all National Codes governing plumbing, sanitation, safety and good trade practices, and to the National Gas Code ANSI Z223.1.
• Local codes regarding installation vary greatle from one area to another. This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local codes.
The installation instructions contained herein are for the use of qualified installation and service personnel only. Installation or service by other than qualified personnel may result in damage to the appliance and/or injury to the operator.
FAILURE TO COMPLY WITH INSTALLATION INSTRUCTION OR IMPROPER INSTALLATION WILL VOID WARRANTY AND RESPONSIBLITIES OF THE MANUFACTURE.
The National Fire Protection Association, Inc states in its NFPA 96 latest edition that local codes are the "authority having jurisdiction" when it comes to installation requirements for equipment. Therefore, installations should comply with all local codes.

1.3 UNPACKAGING

• Remove the appliance from the packaging and take away the protective film that covers the appliance's external panels carefully to avoid leaving any trace of glue. If necessary remove the glue using an a non-corrosive solvent, rinsing it off and drying carefully.
• Dispose of packaging material in compliance with the regulations in force in the country where the product is to be used.

1.4 IMMEDIATELY INSPECT FOR SHIPPING DAMAGE

The container should be examined for damage before and during unloading. The freight carrier has assumed responsibility for its safe transit and delivery. If damaged equipment is received, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier. Apparent damage or loss must be noted on the freight bill at the time of delivery. The freight bill must then be signed by the carrier representative (Driver). If the bill is not signed, the carrier may refuse the claim. The supply can supply the necessary forms. A request for inspection must be made to the carrier within 15 days if there is concealed damage or loss that is not apparent until after the equipment is uncrated. The carrier should arrange an inspection. Be certain to hold all contents plus all packing material. Under no circumstances should a damaged appliance be returned to the manufacturer without prior notice and written authorization.

2. POSITIONING

• Refer to the installation diagrams at the beginning of this booklet for the space requirements and connection dimensions of the appliance.
• Clearance of approximately **23.62" (50cm)** must be left between the appliance’s left side panel and adjacent structures in order to provide space for maintenance operations when needed; the right side panel and the rear panel of the appliance must be at least **1.97" (5cm)** from adjacent structures.
• Place the appliance in the required position and level the oven with a slight pitch toward the rear to help drain water from chamber using the appropriate bullet feet.
• The appliance is not suitable for built-in installation.

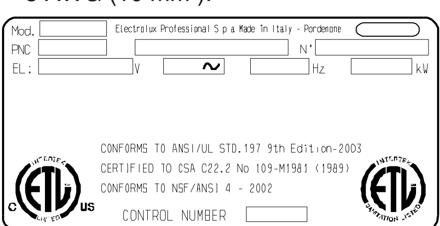
Warning: The oven must be installed on an even (level) non-flammable flooring and any adjacent walls must be non-flammable. Recommended minimum clearance are specified in this manaul.

Important:
Make sure steam from the oven’s drain or adjacent appliances does not enter the aeration vents under the appliance, designed to cool internal components located at the bottom of the appliance.

3. ELECTRICAL CONNECTION

- A fused disconnect switch or main circuit breaker (customer furnished) MUST be installed in the electric supply line for the appliance. It is recommended that this switch/circuit breaker have lockout/tagout capability. Before making any electrical connections to this appliance, check that the power supply is adequate for the voltage, amperage, and phase requirements on the rating plate.
- A safety cutout switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm must be fitted upstream of the appliance.
  The cutout switch must be installed near the appliance in the permanent electrical system of the premises.
- The appliance must be electrically grounded in accordance

with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2, as applicable.
The grounding conductor must therefore be connected to the terminal marked ⏚ on the connection terminal board. The appliance must also be connected to an earth grounding system.
This connection is made using the stop screw marked ⏚ located on the outside of the appliance near the power cable inlet.
The grounding wire must have a minimum cross-section of 8 AWG (10 mm²).



RATING PLATE

3.1 INSTALLING THE POWER SUPPLY CABLE

To access the power supply cable connection terminal board, proceed as follows:

Model 6 - 10 - 20 GN

- Remove the left side panel.
- Connect the power supply cable to the terminal board according to the instructions given in the wiring diagram and fasten the power supply cable by means of strain-relief fitting (not furnished with the oven).

Failure to comply with safety rules and regulations relieves the manufacturer of all liability.

The manufacturer requires when stacking units each appliance have its own branch circuit protection. An air-o-steam® unit stacked with an air-o-chill® unit should have a separate protection for the upper and lower units.

4. WATER MAINS CONNECTION

(Refer to the installation diagrams at the beginning of this booklet).

This equipment is to be installed to comply with the applicable Federal, State, Local plumbing codes, or the Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International Inc. (BOCA) and Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA).

The appliance is fitted with two separate water inlets ("B" and "N"). The water lines supplying both inlets must be fitted with a mechanical filter and shut-off valve (keeping with local plumbing codes).
Before fitting the filters allow the water to flow out for sufficient time to flush any solid particles from the piping.

4.1 WATER SUPPLY CONNECTIONS

4.1.1 WATER INLET "N".

Attention
The water supply pipe (not supplied) must have a 3/4" dia (20 mm) pipe and must be without elbow fittings.

The steam condensation system must be connected to a cold quality water supply in keeping with local plumbing codes, with the following characteristics:

- **total hardness:** up to 400ppm (40°fH) .
- **pressure:** 22 to 36 psi (150-250 kPa); higher pressure values result in increased water consumption.

Note:
To check correct water installation, make sure the rotating wash arm (CLEANING SYSTEM) does not turn below 100 rpm (120 max).

4.1.2 WATER INLET "B".

(water pipe supplied)
The steam production system must be connected to a quality water supply in keeping with local plumbing codes, with the following characteristics:

- **total hardness:** 5 - 50ppm (0.5 - 5 °fH) to reduce the build-up of lime-scale inside the boiler.

On request the oven is supplied with an optional water softener with automatic regeneration which must be installed on inlet line "B". This device can also be fitted with an optional resin sanitizer kit.

- **pressure:** 22 to 36 psi (150-250 kPa); higher pressure values result in increased water consumption.
- **chlorine ion concentration (Cl -)**: not more than ~10 ppm (acceptable value) to avoid damaging the oven's internal steel parts.
- **pH:** over 7.

The oven can be equipped with an optional special filtration unit which is installed on inlet line "B". This unit also acts as a water softener, reducing water hardness to less than 50ppm (5 °fH) (optimum value).

- **electrical conductivity:** 50 to 2000 μS/cm (68°F)(20°C).

Important: The use of water treatment systems featuring technology that differs from that of the systems supplied by the manufacturer is prohibited and will automatically invalidate the warranty.
The use of dosing systems designed to prevent the build-up of lime-scale in pipes (i.e. polyphosphate dosing systems) is also prohibited since such systems may impair the performance of the appliance.

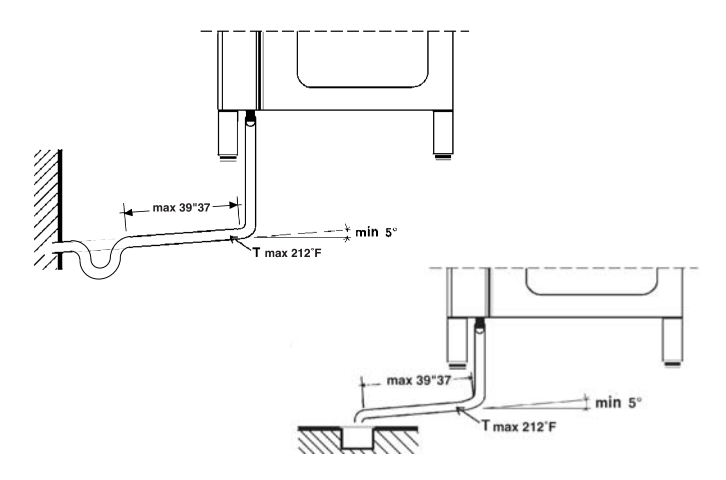
4.2 WATER DRAIN SYSTEM

The oven is supplied with an air-break system to prevent any backflow from the drainage system from reaching the oven's internal circuits and the cooking chamber. The presence of this system means that the drain pipe can be connected directly to the mains drainage system or routed to a floor gulley with grating.
The flexible drainage hose or rigid pipe can be directed to the side or rear of the appliance if the oven is not positioned against a wall; this line must not be directed towards the front of the appliance to prevent interference with roll-in grid racks. The drainage pipe internal diameter must be no smaller than the oven drain outlet (1 1/4"), **no longer than 3 feet (1 metre)** and must resist temperatures of up to at least 212°F (100°C). Avoid restrictions in the case of flexible hose pipes, do not fit elbows on metal pipes anywhere along the drainage line. Also avoid horizontal sections in which water might collect (minimum gradient 5%).

WARING: BLOCKING THE DRAIN IS HAZARDOUS.

Note:
If water flows out of the air-break system (near the oven drainage pipe) remove any obstructions clogging the drain.
This water outlet pipe should be extended and directed to the

side or rear of the appliance if the oven is not positioned against a wall; this line must not be directed towards the front of the appliance to prevent interference with roll-in grid racks.



5. SAFETY DEVICES

The appliance is fitted with the following safety devices:

- Fuses (see electrical circuit diagram) located behind the control panel.
To change a fuse unscrew and remove the retainer cap and replace the blown fuse with an identically rated component; the fuse rating value is specified on the relative dataplate.

- Oven chamber safety thermostat with manual reset, located behind the control panel; when this device trips, convection heating power is disconnected.
Notice: CONTACT YOUR AUTHORIZED SERVICE COMPANY TO PERFORM MANINTENANCE AND REPAIRS.

- Automatic reset **thermal protection** inside the **cavity fan motor:** this device trips in the event of overheating of the cavity fan motor; this cut-out protects the appliance by disconnecting the power supply to the main PC board and an error message is display EFUN.

6. OPERATION CHECK

- Switch on the appliance in accordance with the following section "Instructions for use".
- With the aid of the Instruction Booklet, explain operation, routine maintenance, and cleaning to the user.

Important:
- Exercise due care since certain areas of the oven exterior become hot during use.
- Do not cover the exhaust outlets on top of the appliance.

7. SERVICING

All components requiring routine maintenance may be easily reached by opening the control panel, removing the left side panel, or removing the rear panel.

Danger: Live voltage is present with panels removed and unit switch on. Exercise extreme caution when work with live voltage.

NOTICE: Using any parts other than OEM original spare parts relieves the manufacturer of all warranty and liability.

8. TROUBLESHOOTING

Malfunctions may occur even when the appliance is used correctly.

Oven chamber heating not started or inefficient. Possible causes:
- Oven chamber temperature limit switch tripped
- Damaged heating elements
- Damaged heating element contactor coil
- Damaged thermostat probe showing error “EPt1”.
- Damaged controller
- Fuse “F2” blown, see circuit diagram.

Steam production not started or inefficient.
Possible causes:
- Damaged heating elements
- Damaged heating element contactor coil
- Damaged controller
- Fuse “F2” blown
- No mains water supply
- Faulty boiler drainage outlet closing device
- Damaged water inlet solenoid valves (do not open)

Oven chamber temperature reading incorrect
Possible causes:
- Damaged electronic controller
- Thermostat probe damaged, dirty or interrupted, see error “EPt1”.

Oven switches off
Possible cause:
- Fuse “F2” has blown due to damage of control circuit components.

Oven chamber lamp fault
WARNING: Switch off the appliance before changing oven chamber lamps.

9. LAYOUT OF MAIN COMPONENTS

(All work inside the appliance must be carried out exclusively by a trained installer authorised by the manufacturer)

Removing the control panel provides access to the following components:

Danger: Live voltage is present with panels removed and unit switch on. Exercise extreme caution when work with live voltage.

- Electronic circuit boards
- Oven chamber temperature limit thermostat
- Fuses
- Door microswitch
- Oven chamber lamp transformer
- Geared motor for the oven chamber pressure relief butterfly valve.

WARNING: Before servicing unit switch off power at the main circuit breaker and place a red tag on the breaker to indicate work is being done on the circuit.

Remove the appliance left hand side panel to gain access to all the other components.

III. INSTRUCTIONS FOR USE

Before switching on the appliance, read this instruction booklet carefully because it contains important information concerning correct use of the appliance. If you require further information about the oven's features and cooking performance, consult your local dealer.

ANY POTENTIAL USER OF THE EQUIPMENT SHOULD BE TRAINED IN SAFE AND CORRECT OPERATING PROCEDURES.

- This appliance is intended for industrial use only and is specifically designed to cook food. Any other use will be considered "improper use" and will void the warranty and manufacturer liability.
- Do not place pans or utensils on top of the oven. Avoid obstructing the fumes and steam exhaust outlets.
- Periodically the appliance should undergo a general inspection. For this purpose we recommend taking out a service contract.
- The core temperature probe is a precision instrument and must be handled with care. Avoid knocks, do not apply excessive force when inserting the probe, and do not pull on the lead (take care particularly when using roll-in racks). **The warranty e does not cover damage to the temperature probe caused by improper use.**
- When using the **mixed** cooking cycle, do not exceed cooking temperatures of 392-410°F. Higher temperatures might impair the performance of the oven chamber seals.
- When placing food in the oven leave a gap of at least 1.5"(40 mm) between each pan to facilitate circulation of hot air.

- **Do not add salt to foods when inside the oven chamber, particularly during cooking cycles with humidification.**

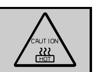
- **Do not cook with flammable liquids such as alcoholic spirits.**

Attention
Cooking containers can not be inserted at a height greater than **63" (1.6m) from the level where the user operate**.
If supporting accessories other than the original ones are to be used, **do not exceed the above specified height** since this could result a spill **hazard** caused by hot cooking liquids (sauces, oil, melted fat, etc...) contained in the uppermost pans, which are not visible during handling operations.

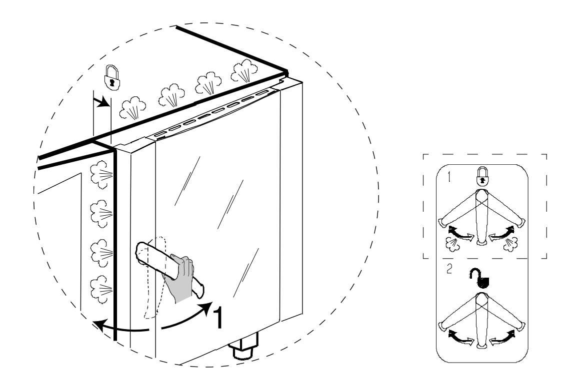
1. OPENING THE OVEN DOOR

The oven is equipped with a **safety system** to protect the user against scalding steam when the door is opened wide. Proceed as follows, depending on the model:

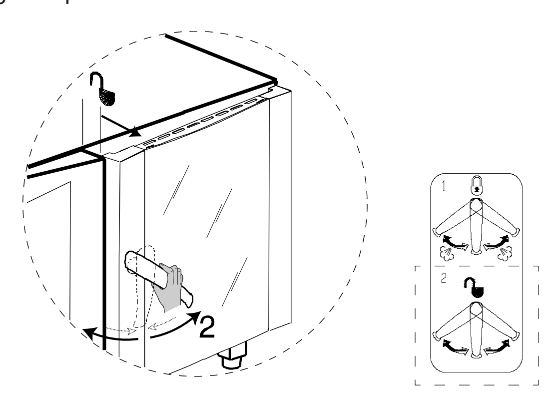
1.1 6- AND 10-GRID MODELS

Important! Risk of burns.
Open the door with due care when the appliance is hot. 

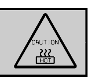
a) Turn the oven door handle in either direction as far as it will go. The door opens slightly and is stopped by the **door safety device**.
If there is a cooking program in progress it will be interrupted but will continue when door is closed.



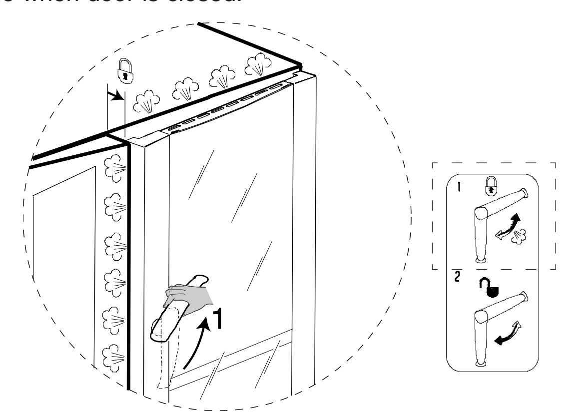
b) Release the handle, then turn handle in either either direction as far as it will go to open the door.



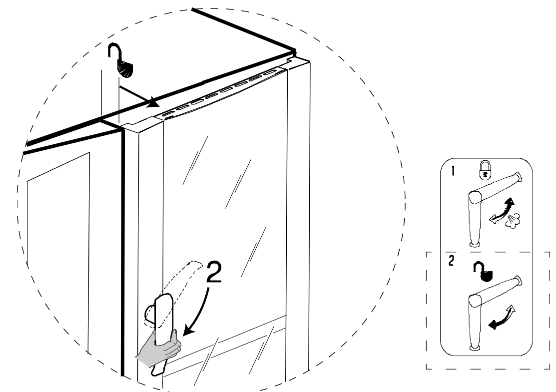
1.2 20-GRID MODELS

Important! Risk of burns.
Open the door with due care when the appliance is hot. 

a) Turn the oven door handle counter-clockwise as far as it will go.
The door opens slightly and is stopped by the **door safety device**.
If there is a cooking program in progress it will be interrupted but will continue when door is closed.



b) Turn the door handle to the vertical position and then pull outwards, the door will offer light resistance and then open completely.



2. CLOSING THE OVEN DOOR

2.1 6- AND 10-GRID MODELS

To close the oven door press it until it locks.

2.2 20-GRID MODELS

a) Turn the door handle counter-clockwise as far as it will go and press the door closed against the oven.
b) Keeping the door pressed closed, lock it by turning the handle to the vertical position.

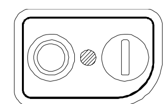
5958 931 01

3. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

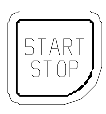
3.1 INTRODUCTION

To aid understanding of the operation of the oven, find the folding double page showing the control panel for your model among those included at the back of this handbook and then open it out and keep it open while reading this section.
The following headings describe all the functions available on the various models in the range.
Some functions are shared by all models, others are available on specific models.

3.2 MAIN CONTROLS

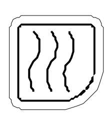


Main switch

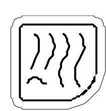


Cooking cycle/program start/stop.

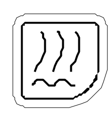
3.3 MAIN COOKING MODES



Air-convection cycle: To roast and gratin with a maximum temperature of 572°F(300°C) (for 10 minutes max, 483°... 572°F)(251...300°C).



Mixed cycle: superheated steam. Uses the oven chamber heaters and steam generation system at the same time to keep food soft (maximum temperature 482°F)(250°C).

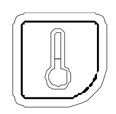
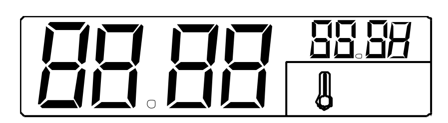


Steaming cycle: ideal for steam cooking (operating temperature automatically set at 212°F)(100°C).
You can set **low temperature steam** for gentle cooking of foods in vacuum packs and for thawing (temperature from 77°F to 210°F)(25° to 99°C).

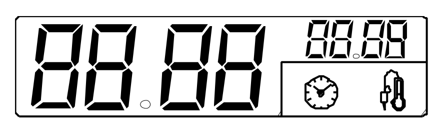
10 20 30 40 50 60 70 80 90 100



Displaying the humidity value: allows you to display the humidity level of the **air-convection, mixed** and **regeneration** cycles.

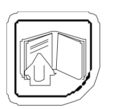



Digital thermometer/thermostat: to control the temperature in the oven chamber.

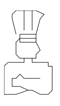


Timer to control cooking time.
Digital thermometer/thermostat: to control product core temperature.

3.4 SPECIAL COOKING MODES



Utilities
Functions useful for the type of cooking to be executed.



Pause phase: set a time in this mode to delay the start of cooking programs or to set a pause interval between two cooking cycles (e.g. for dough proving).



Regeneration cycle: gives ideal humidity conditions for rapid heating of products to be regenerated (maximum temperature 482°F)(250°C).
The regeneration program is composed of a single phase with the following characteristics:
- a special cycle with controlled humidity of 60 % (adjustable if required);
- preset temperature of 356°F (180°C)(can be altered if necessary);
- use of maximum power;
- a **preset time of 30 minutes** (adjustable if required) **and once started, remains active with door open or closed.**

DANGER: CAVITY FAN AND STEAM WILL CONTINUE TO OPERATE WHEN DOOR IS OPEN. WHEN IN REGENERATION CYCLE. OPEN DOOR SLOWLY TO AVOID THE RISK OF BURNS.

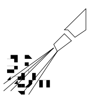
Alternatively to the set cooking time it can also accept **Cont** cooking time or the core probe.

HOLD

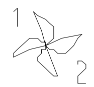
Cook and hold cycle: for long slow cooking, typically for meat (large piece of meat for roasting).
It can be used in combination with **convection**, **mixed**, **steam** and **regeneration** modes.

HACCP

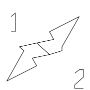
HACCP: serves to record the cooking program in compliance with **HACCP** standards **(Hazard Analysis and Critical Control Points).** Depending on the system requested you can record cooking data on a dedicated printer or directly on a PC.



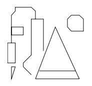
Clean Cycle: semiautomatic oven cleaning cycle (see section 7. CARE AND MAINTENANCE).



Low speed cycle (fan): for delicate cooking such as for baking cakes. Can be combined with any other cycle.

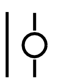


Reduced power cycle (heating): for delicate cooking such as for baking cakes. Can be combined with any other cycle.

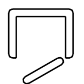


Cooking with ECO-DELTA: for cooking large pieces of food (5kg and above, e.g. whole turkey, leg of pork, etc.).
In this cooking mode a temperature setting of between 1°C and 120°C is chosen.
In this case, cooking is moderate and long, because the CHAMBER temperature is automatically adjusted according to that inside the food (CORE PROBE), maintaining a constant difference (ECO-DELTA) between them, from start to end of cooking.
E.g:

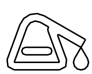
COOKING:		START	......	END	
ECO-DELTA	=	80°... 80...80...	80...	80°C	(set)
CORE PROBE	=	10°... 11...12...	40...	60°C	(set)
CHAMBER (result)	=	90°... 91...92...		120...	140°C



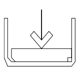
Air-convection cycle with oven chamber vent open: suitable for very dry cooking cycles; allows evacuation of humidity when necessary (maximum temperature 572°F)(300°C).



Door open indicator LED.



Limescale LED: when this LED starts flashing the boiler needs to be descaled. Follow the instructions in section 7.

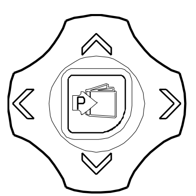


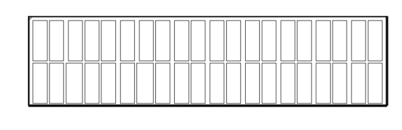
Boiler status LED:
- LED off: boiler ready;
- LED flashing: boiler filling or no water. **Make sure the oven water supply is working!**



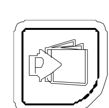
Cooking parameter adjustment: allows adjustment of cooking values (humidity, temperature and time).

3.5 ADDITIONAL FUNCTIONS

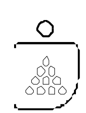




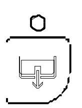
Set of controls for management of the programs library: control keys to store, edit or delete cooking programs.



Program selector : to find and select the cooking programs stored in the memory.

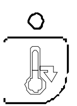


Manual water injection into cooking chamber: serves to boost humidity levels during the cooking cycle.



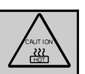
Boiler manual water draining: press this button to drain the water from the boiler.

Important! To prevent the build-up of lime-scale inside the boiler:
- Make sure the water supply corresponds with the required characteristics - see Installation.
- Always empty the boiler at the end of each day.



Rapid oven cooling: useful for passing from one type of cooking to another that requires a lower temperature; it allows the fan to run and automatic water (TS < 356°F)(180°C) injection even when oven door is open.

Important! Risk of burns.
Open the door with due care when the appliance is hot.



Before using the oven check that:
- the external safety electric switch is on;
- the water supply valve is open;
- the fumes and steam discharge outlets are not blocked.

USING THE OVEN

4. INTRODUCTION

Cooking of food is carried out by heating it and can be achieved in a specific MODE, at a specific TEMPERATURE, a specific TIME and HUMIDITY level. Therefore these parameters must be set in order to execute a COOKING CYCLE.
On this basis, the oven functions mainly by carrying out the operations shown in the following headings:

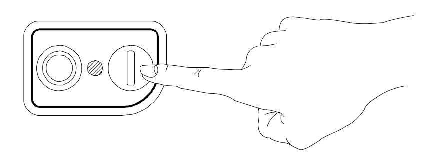
--- **SETTING THE COOKING CYCLE** ---
- SELECTING COOKING MODE
- SETTING COOKING TEMPERATURE
- SETTING COOKING TIME
- SETTING AND USING THE PROBE
- SETTING COOKING HUMIDITY
- COOKING CYCLE START

There are also several other headings illustrating support functions such as:
- MANUAL CYCLE (CONTINUOUS COOKING)
- PREHEATING
- UTILITIES
- COOKING PHASES IN AUTOMATIC SEQUENCE

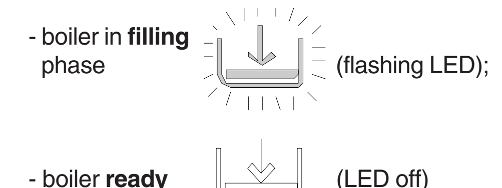
Lastly there is a heading describing the storage of cooking cycles as recipes (e.g. CHICKEN RECIPE) or programs, entitled:
- STORING RECIPES OR PROGRAMS

4.1 SWITCHING THE OVEN ON

To switch the oven on press button **I** of this switch:



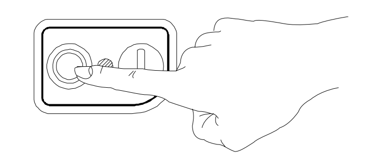
The following will occur:
- the relative button lights up;
- the control panel switches on and various functions flash;
- the Thermometer/Thermostat **TS** display shows the oven chamber temperature;
- the oven chamber lamp switches on;



- boiler in **filling** phase (flashing LED);
- boiler **ready** (LED off)

4.1.1 SWITCHING THE OVEN OFF

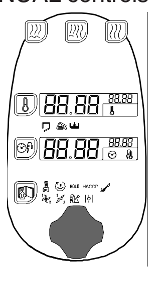
To switch the oven off press button **O** of this switch:



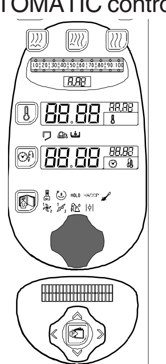
4.2 SELECTING THE CONTROLS (MANUAL or AUTOMATIC)

The control panel is divided in two parts, one for MANUAL controls and the other additional section for AUTOMATIC controls .

MANUAL controls



AUTOMATIC controls



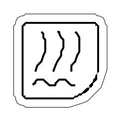
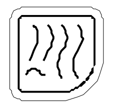
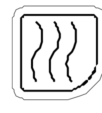
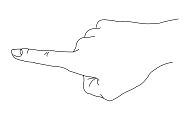
Use one of the two control modes according to your cooking needs.

4.3 MANUAL CONTROLS

SETTING THE COOKING CYCLE

4.3.1 SELECTING COOKING MODE

After SWITCHING THE OVEN ON select one of the following cooking modes by pressing the relative illuminated button (button lights up):

steam conv/steam air-conv.

Set the cooking parameters as indicated in the following paragraphs.

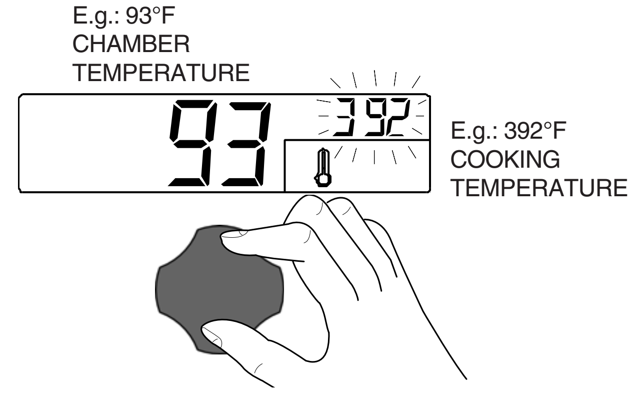
Note:
The temperature and time displays flash for 5 seconds awaiting setting; if no value is set, the preset value (default value) will remain stored, which stops flashing.

4.3.2 SETTING THE COOKING TEMPERATURE

Press the following illuminated button (button lights up) to select cooking temperature:



The relative DISPLAY will show the TEMPERATURE in the CHAMBER (large numbers) and the TEMPERATURE TO BE SET (small numbers - flash for 5 seconds).



Turn the knob clockwise (to increase the value) or counter clockwise (to decrease the value) to set the desired COOKING TEMPERATURE in the small DISPLAY.

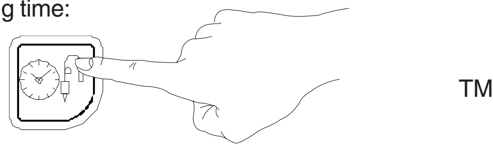
After 5 seconds the COOKING TEMPERATURE stops flashing to indicate that it has been SET.

Note

The temperature of the **steam** cycle is automatically set at 212°F(100°C). You can, however, set **low temperature steam** from 77°F to 210°F(25° to 99°C) by turning the knob.

4.3.3 SETTING THE COOKING TIME

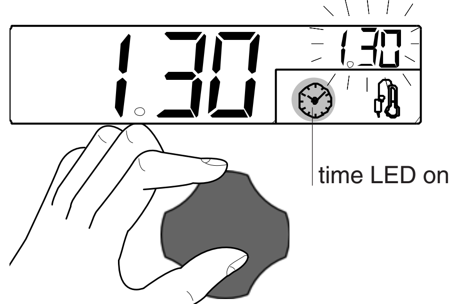
Press the following illuminated button (button lights up) to set cooking time:



The relative DISPLAY will show the TOTAL REMAINING TIME of the cooking cycle (large numbers) and the TIME TO BE SET (small numbers - flash for 5 seconds).

E.g. : 1 h 30'
TOTAL REMAINING
TIME

E.g..: 1 h 30'
CURRENT
REMAINING TIME



Turn the knob clockwise (to increase the value) or counter clockwise (to decrease the value) to set the desired cooking TIME on the small DISPLAY.
After 5 seconds the COOKING TIME display stops flashing to indicate that it has been SET.

Note:

In this case there is only one cooking cycle or phase so CURRENT remaining time and TOTAL remaining time will coincide.

Note:

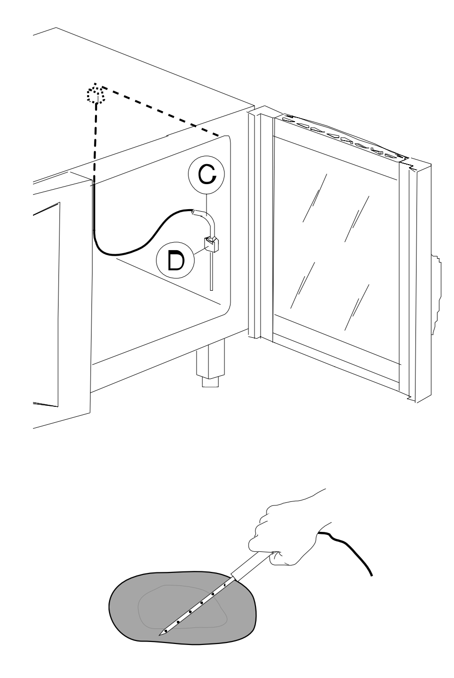
In the **hot air cycle** it is not possible to set a time **longer than 10 minutes** with a maximum temperature between 483°... 572°F (251°...300°C).

4.3.4 SETTING AND USING THE PROBE (TO MONITOR PRODUCT CORE TEMPERATURE)

This temperature probe allows high precision control of the temperature reached at the core of the product being cooked so that the desired value can be set and the cooking cycle stopped automatically when the product core reaches the set temperature.

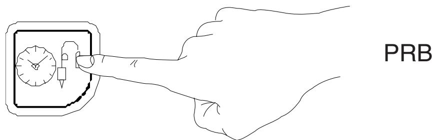
Important: The temperature probe is a precision instrument and must be handled with care. Avoid knocks, do not apply excessive force when inserting the probe, an do not pull on the lead (take care particularly when using roll-in racks). The guarantee does not cover damage to th core temperature probe caused by improper use.

1) Switch on the oven and preheat if necessary.
2) Stop the cooking cycle.
Remove the product core temperature probe "C" from its seat "D" and insert it into the product without forcing it and making sure that the tip (sensitive element) is located in the proximity of the centre of the product.



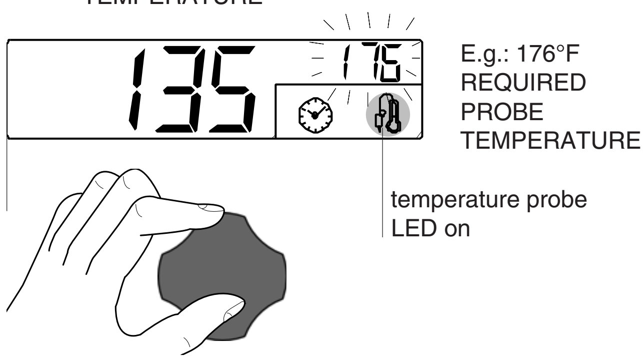
MULTIPOINT probe with 6 sensors

The oven is equipped with a MULTIPOINT probe with 6 sensors located at intervals along the wand, enabling the correct temperature to be read in the centre of the product even if the probe tip is not positioned at the product core.
Close the oven door.
3) Select the desired cooking cycle and set the cooking temperature on thermostat TS.
Important: **do not set the cooking time on Timer TM**.
4) Set the TEMPERATURE of the CORE PROBE by pressing the following illuminated button **twice** (button lights up):



The relative DISPLAY will show the PROBE TEMPERATURE (large numbers) and the TEMPERATURE TO SET (small numbers - flash for 5 seconds).

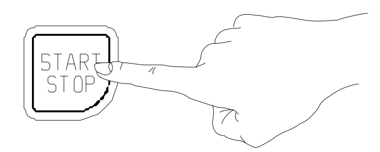
E.g.: 135°F
CURRENT PROBE
TEMPERATURE



Turn the knob clockwise (to increase the value) or counter clockwise (to decrease the value) to set the DESIRED PROBE TEMPERATURE on the small DISPLAY.
After 5 seconds the DESIRED PROBE TEMPERATURE stops flashing to indicate that it has been SET.

Note:
Press the button again to switch from the PROBE function to the TIME function: the relative LED on the DISPLAY will light up.

5) **Start the cycle**. Press the **Cooking Start/Stop** button.



6) **Stop the cycle**. When the required product core temperature reaches the set temperature the oven stops automatically as described in heading **4.3.7 STOPPING THE COOKING CYCLE** and elapsed cooking cycle time is shown on the large DISPLAY.
7) **Deactivating core probe mode.** (Possible only with no cooking cycle active). Set a cooking time on Timer **TM**.
Probe cooking mode is also deactivated when the oven is switched off.
At the end of the cycle total cooking cycle TIME is shown on the large DISPLAY.

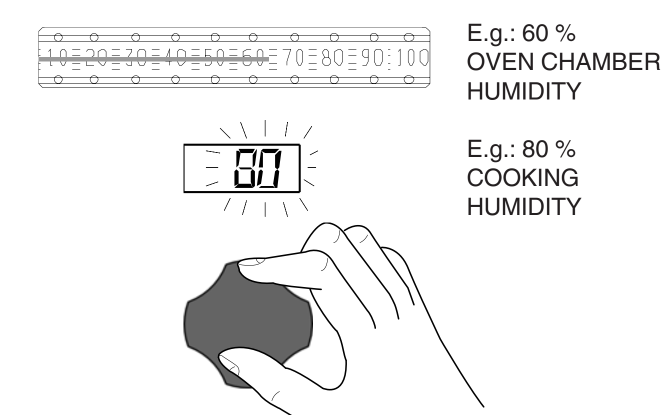
4.3.5 SETTING COOKING HUMIDITY

(Only in **CONVECTION**, **MIXED** and **REGENERATION** cooking modes)

Attention
When switching on the oven after several hours in which it has not been used, wait about 20 seconds (LAMBDA probe stabilisation time) to ensure accurate reading of the HUMIDITY value.

Note
To set humidity in AIR-CONVECTION cooking mode press the relative cycle selection button twice.

After selecting AIR-CONVECTION or MIXED cooking mode the large DISPLAY will show OVEN CHAMBER HUMIDITY and the small display will show the humidity to be SET (flashes for 5 seconds).



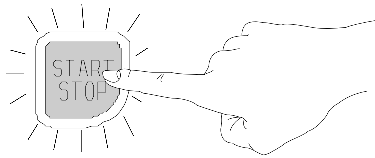
E.g.: 60 %
OVEN CHAMBER HUMIDITY

E.g.: 80 %
COOKING HUMIDITY

Turn the knob clockwise (to increase the value) or counter clockwise (to decrease the value) to set the desired COOKING HUMIDITY on the small DISPLAY.
After 5 seconds the COOKING HUMIDITY value stops flashing to indicate that it has been SET.

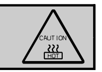
4.3.6 STARTING THE COOKING CYCLE

- Make sure the oven door is closed.
- Press the illuminated start button (button lights up).



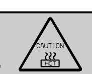
The displays will show:
- **HU** = oven chamber humidity;
- **TS** = oven chamber temperature;
- **TM** = time remaining to end of cooking cycle / **PRB** = core probe temperature reading. (*PeRH* = steam boiler in preheating phase.

Note:
- No cooking cycle will be available (steam, mixed, air-convection or regeneration) until the boiler is ready (boiler LED switches off - see heading 4.1).
During this interval the time count will not start and the **Start cooking** button will flash (the same will occur when the oven door is opened).

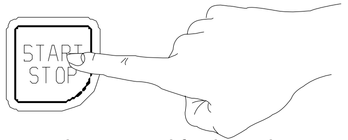
Important! Risk of burns.
Open the door with due care when the appliance is hot. 

4.3.7 STOPPING THE COOKING CYCLE

When the set time has elapsed the cooking cycle will stop automatically and the appliance's audible alarm will emit a continuous beep.
Open the door and remove the product.

Important! Risk of burns.
Open the door with due care when the appliance is hot. 

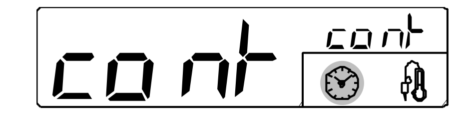
Note:
- The audible alarm can be muted by performing any operation on the control panel or by opening the door.
To stop the cooking cycle **manually** press the **cycle Start/Stop** button and keep it pressed for **two** seconds.



If this button is pressed for less than 2 seconds it will produce no result.
To repeat the last cooking cycle with identical parameters press the **Start/Stop** button again.

4.3.8 MANUAL CYCLE (CONTINUOUS COOKING)

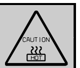
Manual cooking cycles can be set by excluding the timer. Follow the instructions in heading 4.3.2 SETTING THE COOKING TIME until the display shows the word "**cont**", i.e. **continuous** cooking mode.



In this case the cooking cycle must be stopped manually by holding down the **Start/Stop** button for two seconds or by switching off the oven.

4.3.9 PREHEATING

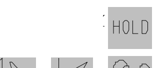
The oven chamber can be preheated if necessary before starting the actual cooking cycle.
Start the oven with the chamber empty by setting:
- the desired cooking mode.
- preheating temperature on Thermostat **TS.**
- continuous cooking **"cont"** on Timer **TM**.
- wait for the oven chamber temperature display to show that the preheating temperature has been reached.
- open the oven door and place the product to be cooked inside the oven.

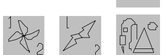
Important! Risk of burns.
Open the door with due care when the appliance is hot. 

- Close the door and set the desired cooking time on Timer **TM** and, if necessary, adust cooking temperature on Thermostat **TS**.

4.3.10 UTILITIES

- Switch on the oven by pressing button **I**.
- Set a cooking cycle for the following UTILITIES:







UTILITIES with cycle presetting;

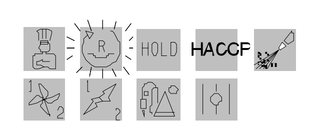
this is not necessary for the other utilities as they are already specific cycles.

- Press button **U** (UTILITY):



U (UTILITY)

- The green UTILITY LEDs will light up and one will be flashing.



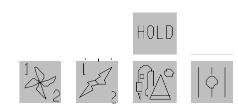
E.g.: UTILITY selected (flashing GREEN LED)

- Turn the knob clockwise or counter clockwise to select the utility required - the relative LED will flash (flashing GREEN color).
- Press button **U** until the flashing LED relative to the UTILITY selected changes colour (flashing ORANGE color).
- Wait a further 5 seconds for the LEDs relative to the selected utilities to illuminate steadily (steady ORANGE color).
- Finally, start the cycle by pressing the START/STOP button.

A complete description of the different UTILITIES available is included in heading 3.4 SPECIAL COOKING MODES (page 20).

Note:
If the **UTILITIES** are not used for 7 seconds they are **automatically cut out**, signalled by the relative button switching off.

- To **cancel one** of the following preset **UTILITIES** (ORANGE steady):



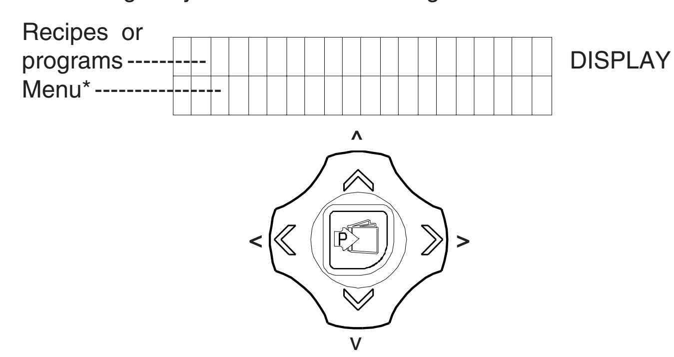
press the **U** button and turn the knob to select it so that it flashes (ORANGE flashing).

Press the **U** button again so that the UTILITY changes colour (GREEN flashing) and is thus cancelled.
- To **cancel** the other **UTILITIES** set another cooking cycle.
In case of **cycle already started**, stop it, keeping the START/STOP button pressed for 2 seconds before cancelling the UTILITY.

4.4 AUTOMATIC CONTROLS

Introduction: the automatic controls make it possible to perform cooking cycles in special modes and also to store cycles after manual setting. For information on manual setting procedures refer first to heading 4.3 MANUAL CONTROLS.

Note:
If the oven is switched off after you have set up a cooking cycle manually **the data you have entered will be lost** since, in manual mode, the controller does not store the cooking cycle.
To store manually set cooking programs for future use proceed as described in the following headings.
The cooking cycles (or RECIPES) and programs (e.g. CLEAN) are managed by means of the following commands:



* list of commands (items) necessary for executing the various management functions:

S 00	MENU
S 06	ADD PHASE
S 03	SKIP PHASE
S 07	ADD DELAY
S 09	CLEAR PHASE
S 17	CONFIRM
S 18	RETURN
S 10	CLEAR RECIPE
S 17	CONFIRM
S 18	RETURN
S 11	MEMORIZE RECIPE
S 13	SELECT NUMBER
S 02	CONFIRM
S 14	EDIT NAME
S 02	CONFIRM
S 15	SAVE RECIPE
S 16	RETURN
S 04	SEARCH BY NAME
S 01	CONFIRM
S 05	SEARCH BY NUMBER
S 12	EXIT
S 17	CONFIRM
S 18	RETURN

P (Program) = button to:
- open the list of recipes and programs
- open the menu of recipes or programs
- confirm the items selected from the menus

(**^**) (**v**) = "arrow" buttons (up and down) (or use the knob) to:
- select recipes, programs or relative names
- select menu items
- select the utilities
- set the values

(**<**) (**>**) = "arrow" buttons (left and right) to:
- return to menu
- select the phases

DISPLAY = displays the operations described above

4.4.1 AUTOMATIC SEQUENTIAL MULTIPHASE COOKING

Food can be cooked using different temperatures during the cooking cycle (i.e. in several different stages).
The oven allows the execution of programs composed of several sequential phases. For example:
- Phase 1: - air-convection cycle 392°F (200°C)
  - core probe 158°F (70°C)
- Phase 2: - mixed cycle 428°F(220°C)
  - time 40 minutes
- Phase 3: - air-convection cycle 482°F (250°C)
  - time 15 minutes

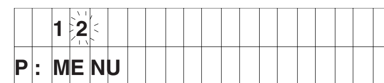
and so on up to a maximum of 6 phases.
During the cooking cycle the oven advances from one phase to the next one automatically until the cooking program is completed and then stops automatically as soon as the last phase has been terminated.

To set a multiple phase cooking program proceed as follows:
1) Switch on the oven.
2) Set (see heading 4.3 MANUAL CONTROLS):
- cooking mode for phase 1;
- oven chamber temperature for phase 1;
- cooking time (or core probe temperature) for phase 1.
3) Press button **P** and the DISPLAY will show the flashing value 1 (phase 1) and the description P:MENU.
4) Press button **P** to open the menu, the option P:ADD PHASE appears on the DISPLAY (it is also possible to select another option from the menu).

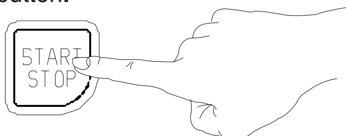
phase **1** flashing **1**
selected item **P: ADD PHASE**

5) Press button **P** to confirm this option; the DISPLAY will now show a flashing number 2 (phase 2) and some of the MANUAL CONTROL functions will start flashing.

phase **2** flashing
selected item

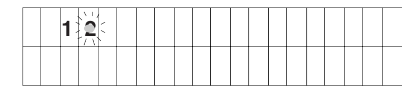


6) Set new values, as described in point 2), but this time with reference to phase 2.
7) To set additional phases repeat steps **4, 5** and **6** up to a maximum of **7** phases.
8) The multiple phase cooking program has now been set up. Place the product to be cooked in the oven and press the **Start cycle** button**.**



The cooking cycle will start from phase 1 (value 1 flashes in alternation with a dot on the relative DISPLAY) and, when phase 1 is terminated, it will **advance automatically** to phase 2 (value 2 flashes in alternation with a dot on the relative DISPLAY) and so on until all set phases are completed.

phase **2** in progess



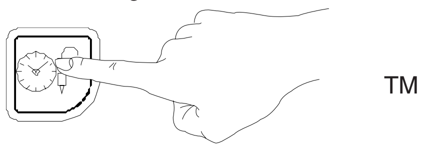
The transition from one phase to the next is signalled by a short audible signal.
When the last phase is terminated the cooking cycle will stop automatically as already described, and the appliance will emit a double intermittent audible signal.
To repeat the same multiple phase cycle simply press the START/STOP button again.

While the cooking cycle is in progress you can skip one or more of the phases as follows:
- press the (>) button one or more times to select the successive phases.
- press button **P** once and then press it again at the "SKIP PHASE" option to confirm the selected phase and cause it to start.

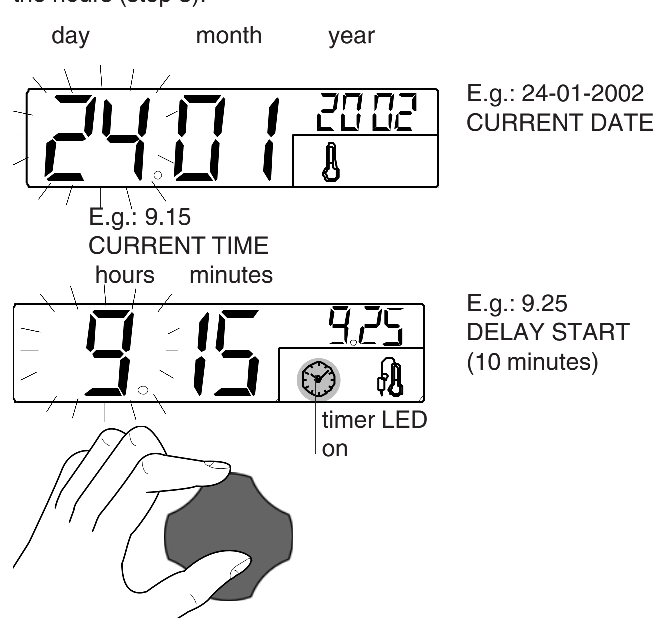
5958 931 01

4.4.2 SETTING THE TIME, DATE AND DELAY START

- TIME and DATE -
Proceed as follows to set the TIME and DATE:
1) Switch on the oven by pressing button I.
2) Hold down button TM until you hear a beep and the HOUR digits start flashing.



3) Turn the knob (while the hour digits are flashing) clockwise or counter clockwise to set the current hour.
4) Press button TM and set the MINUTES in the same way as for the hours (step 3).



5) Press button TM again to set the DATE (shown on the TEMPERATURE DISPLAY) in the same way as the HOURS (previous step 3).
6) Press button TM to set the MONTH and YEAR repeating the procedure used to set the date.

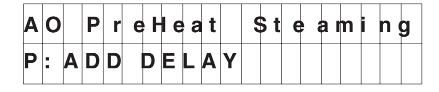
- DELAY START- (delayed start of cooking cycle)
Once the TIME and DATE have been set (see previous heading) carry out these operations:
1) Press button P (program) and select the required recipe or program:

program selected

AO PreHeat Steaming
P: MENU

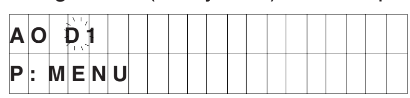
2) Press button **P** and select P: ADD DELAY.

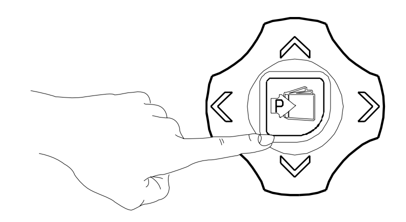
SELECTED ITEM



3) Press button **P:** a flashing letter D (Delay Start) will be displayed.

LETTER "D" FLASHING





4) Set the required START time (shown in small numbers on the TM timer display) and press the START/STOP button.
The cycle will start at the time set in the DELAY START option and the letter D will flash in alternation with a dot to remind the user that this function is active.

4.4.3 EDITING THE SET PARAMETERS

With the cooking cycle **blocked, started** or **stored**, use the relative commands to edit the following parameters:
1) cooking mode;
2) cooking temperature TS;
3) cooking time TM;
4) probe temperature PRB (in alternative to cooking time).

Note:
- When you edit the parameters of a STORED cooking program (during a cooking cycle) an asterisk "*" will appear alongside the program number.
- Editing the parameters of a STORED cooking program overwrites the original parameters with the new ones.

Proceed as follows if the oven is performing a **cooking cycle composed of various phases** and you wish to edit the parameters of the next phase to be executed:
a) Press the START/STOP button to stop the current cooking cycle.
b) Press the (**>**) button to display the phase you intend to edit, and enter the new values.
c) Press the START/STOP button to resume the current cooking cycle.

4.4.4 STORING RECIPES OR PROGRAMS

RECIPES or programs (cooking cycles) can be stored with a sequential number and a descriptive name to assist in retrieval.
E.g.: -01------ (RECIPE n°)
CHICKEN (RECIPE description)
-02------
POTATOES
Once a RECIPE (composed of one or more cooking phases) has been set using the **MANUAL** or **AUTOMATIC CONTROLS** carry out these operations:

1) Press button **P**

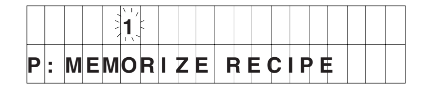
phase **1** flashing
selected item

1
P: MENU

P >

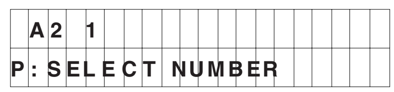
2) Press button **P** again to open the menu and select the MEMORIZE RECIPE option.

phase **1** flashing
selected item



3) Press button **P** to start saving data, the SELECT NUMBER option is displayed.

displayed item



5958 931 01

4) Press button **P** to select the recipe number.

NUMBER OF RECIPE	01
SELECTED	P: CONFIRM

5) Select (while flashing) the RECIPE number in which you want to store the cycle you have just set up and confirm the number by pressing button **P**.

6) Select the EDIT NAME option

	01
selected item	P: EDIT NAME

7) Press button **P**, the dash "_" flashes.

DASH FLASH.	01 _
selected item	P:CONFIRM

8) Select the first letter required.

9) Press button (**>**) to enter the next letter as described in point 8 and so on for the rest of the letters to complete the description of the program (to DELETE a letter select the space).

10) Press button **P** to confirm the RECIPE NAME (e.g.: COOKING CHICKEN).

NAME RECIPE	01 COOKING CHICKEN
selected item	P:CONFIRM

11) Select the SAVE RECIPE option and press button **P** to save.

NAME OF RECIPE	01 COOKING CHICKEN
selected item	P: SAVE RECIPE

12) Press button **P** again for a few seconds to exit the programs (or select the EXIT option and then confirm).

Note: it is not compulsory to save programs in sequence (e.g. 01-02-03, etc..): you can assign programs with any number from 0 to 99. Numbers already used for another program are marked with a dot alongside, while unnoccupied numbers are shown without a dot. **0**

4.4.5 RECIPE OR PROGRAM SEARCH

There are two methods for finding a recipe or program:
- SEARCH BY NUMBER (recipe or program number)
- SEARCH BY NAME (recipe or program name)

Note:
When setting a cooking cycle, press the P button twice and select the menu item FIND BY NUMBER OR FIND BY NAME, or press P, holding it down for a few seconds to exit cycle setting and proceed a follows.

SEARCH BY NUMBER
Press button **P** and select the desired recipe or program.

SEARCH BY NAME
Press button **P** to open the list of recipes or programs.

program	AO CLEAN 1
selected	P: MENU

Press the button **P** and select the item SEARCH BY NAME

program	AO CLEAN 1
selected	P: SEARCH BY NAME

Press button **P** to begin the search and select the **first letter** of the name of the desired recipe, e.g. G (GOOSE).

letter G	AO G
flashing	P: CONFIRM

Press the button **P** to confirm this letter, the first recipe or program starting with the letter G appears on the display.

first recipe	14 GAMMON
with letter G	P:MENU

Select the name of the **desired recipe** from those beginning with the letter G.

desired recipe	15 GOOSE
selected	P:MENU

4.4.6 USING PRESET PROGRAMS

Undeletable preset programs provide several standard service functions.
The oven is supplied with the following preset programs:

PRE-HEAT ... (preheating)
These programs, named with the prefix "**PRE-HEAT ...**", are used to preheat the oven chamber with the preset values for specific cooking cycles and can be edited.

LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)
Cooking at low temperature is a specific cooking procedure especially for beef, e.g. prime rib, beef fillet, top round, tenderloin, but also for other meat items like veal, lamb, venison, turkey, duck, pork, etc
The meat cuts can be: strip loin, shoulder, leg, saddle, T-bone steak, rump, fillet, chops, etc.
The EFS-LTC is a preset, fully automatic program to obtain matured, tender and uniform cooked food.

The program comprises 4 main phases:
PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD.
Set the program as indicated below for the pre-sorted programs.
When the word LOAD appears on the large display, after the PREHEAT phase
(If necessary change the already set cooking chamber temperature)
PLACE the food in the air-o-steam and insert the 6 Point Multi Sensor, core probe.
(If necessary change the already set probe temperature).
Close the door and start the cycle by pressing the START button again.
The SEARING (sealing of the food by dry heat) phase starts, followed by the suddenly Cool Down for subsequent slow cooking; in the MATURE phase (responsible for tenderising the meat) the relevant duration flashes on the large display of the core probe (press any button and the duration disappears).
This is followed by the final HOLD phase to keep the food on a certain temperature.
The entire LTC cycle (including the HOLD phase) can last for a max. of 24 hours.

One or more phases can be skipped, going to the next phase (see SKIP PHASE in par. 4.4.1 AUTOMATIC SEQUENTIAL MULTIPHASE COOKING); this is useful, for example, when cooking is started (SEARING phase) with another appliance (e.g. fry top) and is to be completed in the air-o-steam (MATURE and HOLD phases).
The MATURE phase cannot be skipped; this means that if only the HOLD phase is to be used just set the relevant UTILITY (see par. 4.3.10 UTILITIES).

Major advantages:

- Excellent food quality.
- Standardized procedure LTC guarantees repeatable results year-in - year-out.
- Typical roast aroma, juiciness from centre to the rim.
- Uniform colour and perfected evenness in the degree of doneness.
- Fast maturing process - time saving and use of fresh cut.
- Significant less cooking shrinkage, 5-8 % (depend on food quality and selected core temperature).
- Remarkable gain of portions for selling.
- Dramatic energy-saving due to the intelligent EFS - LTC program.

CLEANING SYSTEM (AIR-O-CLEAN)
This system executes an automatic oven chamber cleaning procedure using suitable detergents according to the level of soil detected; the program has four different cleaning cycles.

CLEAN 1 Soft (light)
For fresh soil deriving from low fat cooking (e.g. after a STEAM cooking cycle)

CLEAN 2 Medium (normal)
If the oven chamber is only moderately soiled and after cooking fatty foods.

CLEAN 3 Strong (intensive)
If the oven chamber is very dirty due to cooking of high fat foods (e.g. roasted chicken, sausages).

CLEAN 4 X-Strong (super intensive)
For heavy grime resulting from very high fat foods (e.g. roasted chicken, sausages) also with dry residues (baked-on food).

F00...---> F19... (recipes)
These are the 20 pre-stored recipes of the main international dishes.
For further information see the relative recipe book.

Proceed as follows to use preset programs:

Note:
The CLEANING SYSTEM cycle **will commence** when the temperature automatically reaches **70°C in the oven chamber**.
Before carrying out a CLEANING SYSTEM cycle make sure the containers (located under the control panel) are supplied with cleaning products of the required type: refer first to section 7. CARE AND MAINTENANCE.

Warning:
If the detergent and/or rinse aid containers are empty or the relative supply lines are empty, before starting the **CLEANING SYSTEM** cycle a preparatory cycle must be executed. This allows the supply pipes to fill with the required liquids and ensures the subsequent cleaning cycle is performed correctly.

Note 2:
When setting a cooking cycle, press the **P** button twice and select the menu item FIND BY NUMBER OR FIND BY NAME, or press **P**, holding it down for a few seconds to exit setting and proceed as follows.

1) Press button **P,** program **A0** flashes

program	A0 PreHeat Steaming
selected	P: MENU

the message A0 **P r e H e a t S t e a m i n g** appears on the DISPLAY.
2) Select the desired program or go to step 3).
3) Press START/STOP to start the A0 PRE-HEAT... cycle.

To **exit**, **edit**, **skip phase**, see the paragraphs of the normal programs.

4.4.7 DELETING A RECIPE OR PROGRAM FROM THE MEMORY

1) Press button **I** to switch on the oven.
2) Press button **P** .
3) Select the recipe or the program to be deleted.
4) Press button **P** and select the CLEAR RECIPE option.

RECIPE NAME	01 COOKING POTATOES
selected option	P:CLEAR RECIPE

5) Press button **P** to remove the recipe or program from the memory.

RECIPE NAME	01 COOKING POTATOES
selected option	P:CONFIRM

6) Press button **P** again and hold it down for a few seconds to exit the programs.

5. INFORMATION AND ERROR CODES

These codes may appear on the time display.

INFORMATION codes

Codes indicating a value, function, or state.

Cln - CLEANING SYSTEM program switched on.

Clnt - Semiautomatic cleaning program switched on.

cont - Unlimited time setting.

cool - Oven cooling on.

End - End of a cycle or function.

FILL - Boiler filling. (Ensure water supply tap/cock are open).

Hold - Cooking option, HOLD function active.

LOAd - Place the food in the oven.

oPEn - Boiler discharge valve opening.

PrEH - Boiler in preheating phase.

Soap - Detergent. Spray a suitable product on the surfaces to be cleaned as indicated in point 4) of the semiautomatic chamber cleaning cycle (see par. 7. CARE AND MAINTENANCE).

StArt - Press the START button to start the program.

Stby - CLEANING SYSTEM cleaning standby time.

ERROR codes

Codes indicating the need to call technical service

EH2O - Water supply pressure too low for CLEANING SYSTEM (pressure requirements from 1.5 to 2.5 bar)

EFUN - Fan automatic reset thermal switch device. UP appears on the small DISPLAY with reference to the single fan (6-10 GN) or upper fan (20 GN) of the chamber and DO in reference to the lower fan (only 20 GN).

E—- - Non-compliance with a parameter requirement (number of parameter appears in place of dashes "—").

EPt1 - Chamber sensor interrupted or short-circuited.

EPt2 - Boiler sensor interrupted or short-circuited.

EPt3 - Probe sensor interrupted or short-circuited.

EPt4 - Bypass sensor interrupted or short-circuited.

EPt8 - Electronic controller temperature sensor damaged.

ESCH - Malfunction of commands control circuit cooling devices.

Etub - Boiler overtemperature (257°F)(125°C) warning.

Etuc - Chamber overtemperature (608°F)(320°C) warning.

EFLP - Fault in chamber steam discharge motor-operated valve.

ETC - Tripping of chamber temperature limiter.

ETB - Tripping of boiler temperature limiter.

IMPORTANT!
If an error code is displayed during a cooking cycle, the oven emits a continuous audible warning signal and the cooking cycle is interrupted.
In this case the oven can be used only in cooking modes that do not involve the conditions that generated the error.
Notify your Technical Service Center of the alarm code displayed.

6. SWITCHING OFF IN THE EVENT OF A FAULT

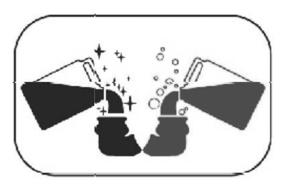
If the appliance malfunctions, switch off as follows:
- Disconnect the main circuit breaker of the appliance and close the water valve.
- Contact your authorized service company to perform maintenance and repairs.

7. CARE AND MAINTENANCE

- At the end of each day clean the oven interior with an oven cleaner, following the product supplier's directions.
- Do not wash the appliance with water jets.
- Do not clean steel surfaces with products containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.) even diluted.
- Do not use corrosive substances (e.g. muriatic acid) to clean the floor under the appliance.

The appliances feature an automatic cleaning program to clean the oven chamber called CLEANING SYSTEM; to use the cleaning program see heading 4.4.6 USING PRESET PROGRAMS.
The CLEANING SYSTEM program uses detergent and rinse aid. Therefore, fill the DETERGENT container - max. 5 litres (on the RIGHT with RED cap) and the RINSE AID container - max. 1,2 litres (on the LEFT with BLUE cap) located under the control panel and identified by the following sticker:

RINSE AID
max. 1,2 litres

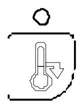


DETERGENT
max. 5 litres

Use the following cleaning products:
- ECOLAB "Greasestrip Plus" detergent.
- ECOLAB "Clear Dry HD" rinse aid.

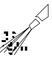
NB:
Cleaning of the oven chamber is not ensured if a different type of detergent or rinse aid from that specified above is used.

The oven features a UTILITY to perform a semiautomatic oven chamber cleaning cycle. Proceed as follows.
Note: Clean the oven chamber only when the temperature inside the oven chamber is below 194°F(90°C). If necessary, first execute an oven chamber cooling cycle by pressing the following button:



1) - Remove any large food remnants using a water jet.

2) - Set the following UTILITY as described in heading 4.3.10 UTILITIES:



and start the cycle by pressing the START/STOP button.

3) - The 1st cleaning phase (STEAM cycle) ends after 5 minutes, as signalled by the audible alarm.

4) - Open the oven door and spray the surfaces to be cleaned with a suitable cleaning product.

5) - Close the oven door. On the **TS** DISPLAY the 120 second count-down starts, to allow the degreasing agent to perform its action. At the end of the degreasing phase the 2nd cleaning phase (STEAM cycle) lasting 10 minutes starts, after which the alarm sounds (cycle finished).

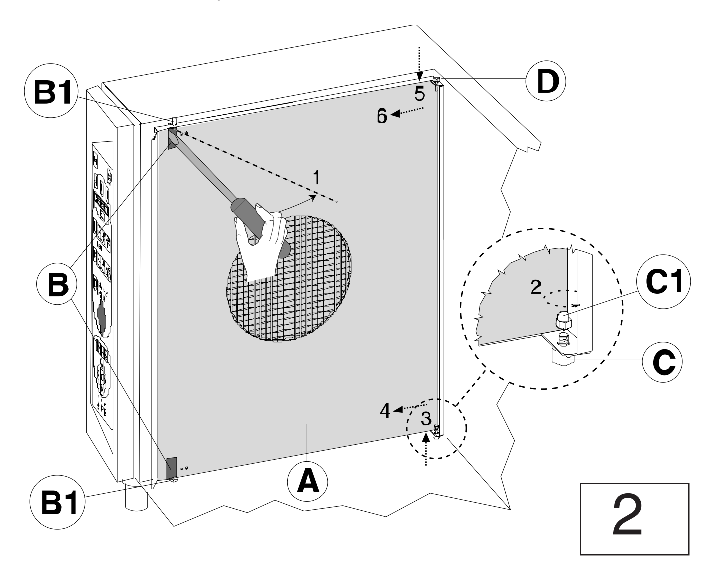
6) - Open the oven door and rinse the interior of the chamber.

To facilitate the oven chamber cleaning procedure, remove the guides for roll-in racks located at the bottom of the cooking chamber and open the air intake wall.

- To open the cooking chamber **air intake wall A** (Fig. 2) follow these instructions:
- switch off the oven and disconnect the appliance from the electrical power supply;

- insert the tip of a screwdriver in opening B and pry inwards towards the oven (1) to open the side panel by disengaging it from the pins B1 at the back.

To **remove** the air intake wall **completely** follow these instructions:
- unscrew nut C1 with a hex wrench (2).
- lift (3) the air intake wall to disengage it (4) from the lower pin C of the oven chamber;
- lower (5) the wall to disengage upper pin D and then withdraw the wall completely (6).



To refit the air intake wall, repeat the steps in reverse order and retighten nut C1.

- Each day wash the stainless steel surfaces with lukewarm soapy water and then rinse and dry thoroughly.
- When cleaning stainless steel, never use abrasive tools such as steel wool, wire brushes or scrapers, since they may leave ferrous particles which will promote rusting on the steel surfaces.
- If the appliance is not to be used for long periods, proceed as follows:
- Drain boiler
- Disconnect the electrical power supply and close the water valve;
- Using a cloth soaked in petroleum jelly, vigorously rub the stainless steel surfaces to apply a light protective film;
- Periodically air the place of storage.

7.1 PERIODICAL MAINTENANCE OF THE BOILER

• The build-up of lime-scale inside the boiler is signalled by illumination of the LED shown below.



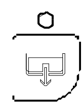
When this LED illuminates the boiler must be descaled.
The manufacturer declines all liability for failure to clean the boiler when necessary. Moreover, the repair or replacement of scale-damaged parts is not covered by the guarantee if the characteristics of the water supply do not comply with those stipulated (see corresponding paragraph).

The boiler may be descaled using either:

- pure vinegar (100%);
or
- a chemical descaler (as instructed below).
The oven must be switched on prior to descaling the boiler.

7.1.2 VINEGAR CLEANING METHOD

1) Close the water supply valve.
2) Empty the boiler by pressing the drain button



3) Close the boiler drain after one minute by pressing the above button.
4) Remove the plastic cap from the boiler filler pipe and pour in 8 litres (6-10gn) or 16 litres (20gn) approx. of pure vinegar.
5) Open the water cock.
6) Run a “steam” cycle for 20 minutes.
7) Switch off the oven and wait 60 minutes.
8) Restart the oven in steam mode for a further 10 minutes.
9) Switch off the oven again and wait 60 minutes.
10) With the water cock open, re-open the drain outlet and drain off the vinegar (press the above button).
11) Switch off the oven.
12) Insert a rubber hose inside the boiler filler pipe and rinse thoroughly until the water flowing out of the drain is clear.
13) Refit the filler plug and close the boiler drain (press the above button).

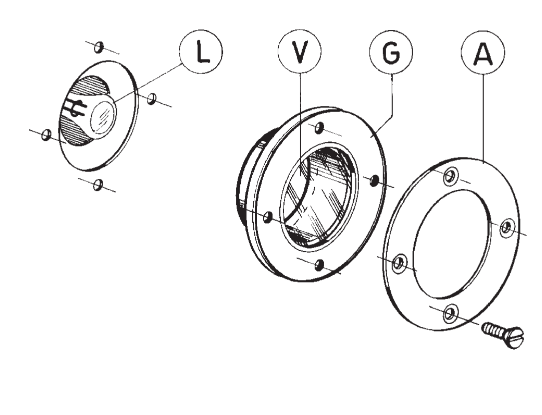
7.1.3 DESCALER CLEANING METHOD

If you decide to descale the boiler using a chemical product, follow the directions provided by the product supplier.
For example, when using ECOLAB's “STRIP-A-WAY” descaler, proceed as follows:
• Follow the instructions given in the previous paragraph and supply the following product quantities via the boiler filler pipe:
- 2 litres of descaler liquid plus 6 litres of water (6-10gn).
- 4.5 litres of descaler liquid plus 11.5 litres of water (20gn).
• Run a “steam” cycle for 12 minutes.
• Switch off the oven and wait 40 minutes.
• Reopen the boiler drain outlet and proceed as described in the paragraph above.

IMPORTANT
Insert a rubber hose inside the boiler filler pipe and rinse thoroughly with water to remove all traces of descaling agent.
• Refit the filler plug and close the boiler drain (by pressing the relative button).
After descaling the boiler, it is good practice to execute a 30-minute STEAM cycle with the oven empty.

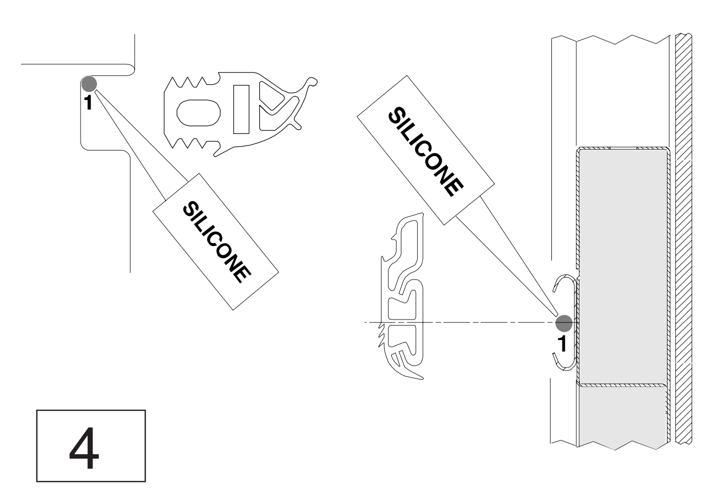
7.2 REPLACING CONSUMABLE COMPONENTS

Changing the oven chamber lamp (Fig. 3)
If the oven chamber lamp burns out, replace as follows:
• Disconnect the appliance from the power supply.
• Unscrew the four screws fixing flange "A" and remove glass shield "V" together with seal "G".
• Remove halogen lamp "L" and fit an equivalent lamp with identical characteristics (12V - 20W - 572°F). Important: do not touch the new lamp with your fingers, wrap it in paper or a clean cloth when fitting.
• Refit the glass shield with the seal in the lamp recess then smear food grade silicone grease on the seal and secure the flange using the four screws.



3

Replacing the oven door seal (Fig. 4)
N.B.: The oven door seal is prone to normal wear and aging and should be replaced whenever it starts to harden or crack.
To change the oven door seal proceed as follows:
• prise the seal out of its seat and remove all traces of old silicone from the channel.
• apply a bead of silicone sealant in point **1** along the internal frame of the seal seating channel.
• insert the new seal, pressing it home along the entire length of the channel.



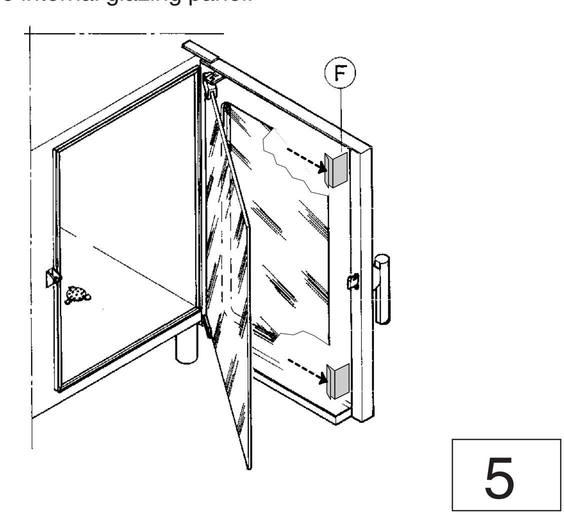
4

7.3 SPECIAL CLEANING INSTRUCTIONS

Cleaning and checking the drain system
Periodically clean the drain pipe and check for obstructions that may prevent the water from draining.

Cleaning the oven door glazing panels (Fig. 5)
Only clean the panels when the glass is cool and never use abrasive cloths or detergents.

To access the double glazing cavity, open the internal panel, which is hinged to the door.
• Open the oven door and press both upper and lower clips **F** to release the internal glazing panel.



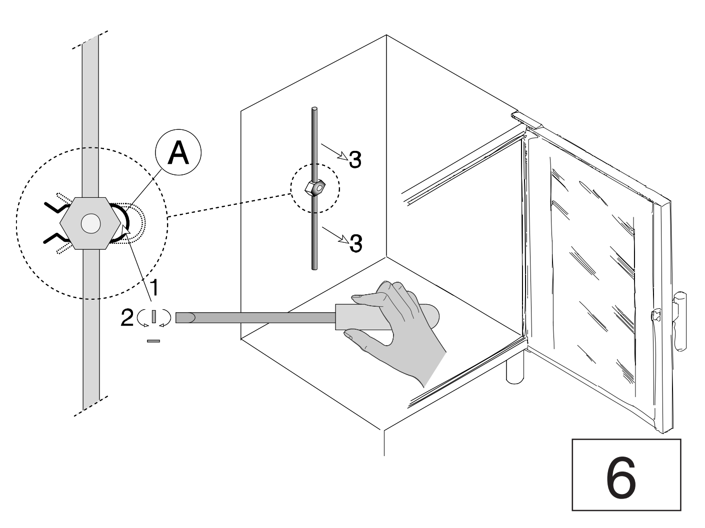
5

After cleaning close the internal panel ensuring it is properly seated against the rubber stops.

CLEANING SYSTEM rotary spray arm (Fig. 6)
Clean the spray arm in the following cases:
- prolonged disuse of the CLEANING SYSTEM
- faulty rotation of the spray arm (nozzles probably blocked)
- use of the appliance with very hard water.

If the nozzles are completely blocked, remove scale deposits using the tip of a knife.

• Disengage (without removing) spring clip **A** from the central block of the spray arm. For this operation, insert the tip of a screwdriver in the position shown by the arrow and turn it from the vertical to the horizontal position as shown in the figure.
• Remove the spray arm from its hub.



6

• Place the spray arm in a bowl full of descaling agent and leave it to soak overnight, rinsing thoroughly before refitting.
• Refit the spray arm by inserting it over the hub and returning the spring clip to its original position.

5958 931 01



NO TEXT ON THIS PAGE

5958 931 01

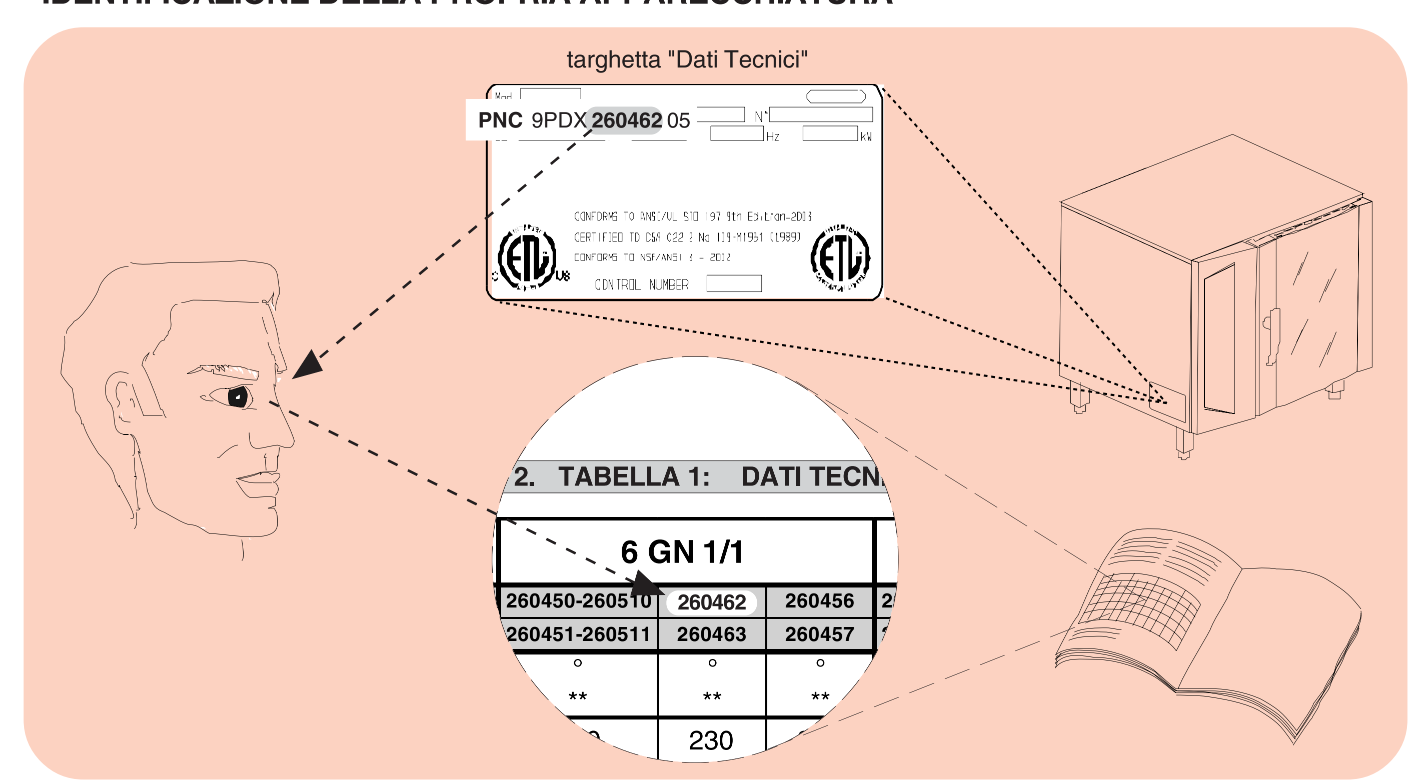
air-o-steam® FORNI COMBI ELETTRICI

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

Sommario

Pagina

- IDENTIFICAZIONE DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA



5958 931 01



I. CARATTERISTICHE GENERALI

1. DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

Il presente libretto è relativo a diversi modelli di apparecchiature. Per maggiori dettagli relativi al proprio modello fare riferimento alla Tabella 1 **"Dati Tecnici".**

L'apparecchiatura presenta le seguenti caratteristiche:
- Indicazione digitale della temperatura.
- Sonda termostatica per rilevare la temperatura al "cuore" del prodotto (sonda spillone).
- Monitoraggio continuo dei parametri di cottura durante tutta la durata del ciclo.
- Svuotamento periodico e successivo lavaggio automatico del generatore di vapore per prevenire un eccessivo accumulo di calcare .
- Segnalazione della necessità di manutenzione periodica del boiler, vedere paragrafo relativo.
- Dispositivo di scarico rapido vapori cella per le gratinature, attivabile automaticamente.
- Dispositivo di scarico antiriflusso AIR-BREAK (intervallo d'aria) per evitare riflussi della rete fognaria all'interno del forno.
- Lampade alogene di illuminazione cella.
- Meccanismo di **sicurezza** di apertura porta a doppia azione per evitare le scottature.
- Porta a doppio vetro: maggiore comfort in cucina e basse temperature superficiali.
- Autodiagnosi per eventuali malfunzionamenti mediante segnalazioni con codici di identificazione (vedere paragrafo **"Codici di informazione e di errore"**.

2. TABELLA 1: DATI TECNICI

n° GRIGLIE	6 GN 1/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
PNC *	260085	260090	260086	260091	260087	260092	260088	260093	260089	260094
CONVETTORE °	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°
GENERATORE VAPORE **	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
TENSIONE ALIMENTAZIONE	208V 3ph 60Hz 32amps	240V 3ph 60Hz 32amp	208V 3ph 60Hz 63amps	240V 3ph 60Hz 63amp	208V 3ph 60Hz 80amps	240V 3ph 60Hz 80amp	208V 3ph 60Hz 100amps	240V 3ph 60Hz 100amp	208V 3ph 60Hz 150amps	240V 3ph 60Hz 150amp
Potenza elettrica max assorbita	10,1 kW	10,1 kW	17 kW	17 kW	24 kW	24 kW	34,5 kW	34,5 kW	48 kW	48 kW
Carico max. cibo	66 lbs. (30 kg)	66 lbs. (30 kg)	110 lbs. (50 kg)	110 lbs. (50 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	440 lbs. (200 kg)	440 lbs. (200 kg)
Peso netto	253.53 lbs. (115 kg)	253.53 lbs. (115 kg)	319.67 lbs (145 kg)	319.67 lbs (145 kg)	504.86 lbs (229 kg)	504.86 lbs (229 kg)	533.52 lbs. (242 kg)	533.52 lbs. (242 kg)	551.16 lbs (250 kg)	551.16 lbs (250 kg)
Peso per imbarco	295.42 lbs. (134 kg)	295.42 lbs. (134 kg)	363.76 lbs. (165 kg)	363.76 lbs. (165 kg)	538 lbs (244 kg)	538 lbs (244 kg)	639.34 lbs. (290 kg)	639.34 lbs. (290 kg)	573 lbs (260 kg)	573 lbs (260 kg)
Lunghezza per imbarco	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	50"inch (1270 mm)	50"inch (1270 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	47 5/8"inch (1210 mm)	47 5/8"inch (1210 mm)
Altezza per imbarco	40 15/16"inc (1040 mm)	40 15/16"inc (1040 mm)	49 5/8"inch (1260 mm)	49 5/8"inch (1260 mm)	52 3/8"inch (1330 mm)	52 3/8"inch (1330 mm)	79 1/2"inch (2020 mm)	79 1/2"inch (2020 mm)	70 7/8"inch (1800 mm)	70 7/8"inch (1800 mm)
Profondita` per imbarco	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	44 7/8"inch (1140 mm)	44 7/8"inch (1140 mm)	42 1/2"inch (1080 mm)	42 1/2"inch (1080 mm)	41 3/4"inch (1060 mm)	41 3/4"inch (1060 mm)

Informazioni sull'emissioni acustiche: I componenti funzionali delle apparecchiature in oggetto hanno un'emissione di rumorosità non superiore a 70 dB (A).

* Il modello del proprio forno è indicato in corrispondenza del campo **PNC** sulla targhetta "Dati Tecnici" applicata sul fianco sinistro in basso.

5958 931 01

3. AVVERTENZE GENERALI

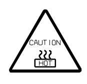
• I seguenti termini che troverete in tutto il manuale, stanno ad indicare una potenziale condizione pericolosa per l'operatore, per il personale di servizio o per la stessa apparecchiatura.
• **Pericolo!** con questo termine si pone l'attenzione su un immediato pericolo che potrebbe portare ad un notevole danno o morte.
• **Avvertimento!** questo termine indica che potenzialmente, in seguito ad un utilizzo improprio dell'apparecchiatura, si possono provocare danni notevoli o morte.
• **Avviso**. questo termine indica una informazione che deve essere interamente capita, sebbene non pericolosa.

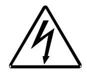
• Tenere l'apparecchiatura distante da materiali infiammabili.

Avvertimento Pericolo di incendio.
Per la vostra sicurezza, non tenere benzina o altri materiali infiammabili, liquidi o gassosi, nelle vicinanze di questa o di qualsiasi altra apparecchiatura.
Lasciare l'area intorno alle macchine libera e pulita da combustibili.

Attenzione!
La ventilazione non corretta del forno può rivelarsi pericolosa per la salute dell'operatore e determinare problemi di funzionamento, risultati di cottura insoddisfacenti e possibili danni all'apparecchiatura. I danni verificatisi come conseguenza diretta di una scorretta ventilazione non sono coperti dalla garanzia del fabbricante.

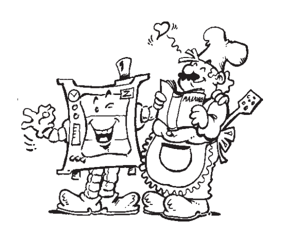
NOTA: L'APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO COMMERCIALE. NON E' IDONEO ALL'USO DOMESTICO.


Attenzione superfici calde

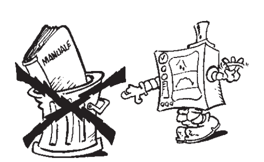

Attenzione parti sotto tensione elettrica

ATTENZIONE: Non collocare l'unità nelle vicinanze di qualsiasi apparecchio che generi calore ad elevate temperature o che produca grasso come fornelli, griglie, friggitrici, il cui calore irradiato potrebbe determinare l'aumento della temperatura esterna del forno Air-O-Steam.

• Prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchiatura, leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.



• Conservare il libretto con cura per ogni ulteriore consultazione da parte dei vari operatori, o nel caso l'apparecchiatura venga rivenduta.



• L'installazione della presente unità deve essere conforme alle norme locali in vigore o, in assenza di tali norme, alle disposizioni nazionali che regolano gli impianti idraulici, igienici, la sicurezza e le buone pratiche commerciali.

ATTENZIONE: La garanzia delle apparecchiature è valida solo a condizione che l'apparecchio sia installato, avviato e messo in funzione a scopo dimostrativo sotto la supervisione di un installatore addestrato in fabbrica.

ATTENZIONE: L'unità deve essere installata da personale qualificato nel lavoro di impianti elettrici e idraulici. L'installazione non corretta può causare lesioni al personale e/o danni all'apparecchiatura. L'installazione di questa unità deve essere conforme alle norme applicabili.

Importante: Le istruzioni di installazione contenute nel presente libretto sono rivolte esclusivamente a personale qualificato addetto all'installazione e alla manutenzione. Eventuali interventi di installazione o manutenzione eseguiti da personale non qualificato possono arrecare danni all'apparecchio e/o lesioni all'operatore. IL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE O UN'INSTALLAZIONE NON CORRETTA DETERMINANO IL DECADIMENTO DELLA GARANZIA E DELLE RESPONSABILITÀ DEL FABBRICANTE.

• I nostri apparecchi sono stati studiati e ottimizzati per fornire le massime prestazioni. L'apparecchio è concepito per esclusivo uso industriale ed è specificamente progettato per la cottura di alimenti. Un uso diverso da quanto indicato è considerato improprio e determina il decadimento della garanzia e delle responsabilità del fabbricante.

ATTENZIONE: TUTTI I POTENZIALI UTILIZZATORI DELL'APPARECCHIATURA DOVREBBERO ESSERE ADDESTRATI SULLE PROCEDURE CORRETTE E DI SICUREZZA DI FUNZIONAMENTO.
ATTENZIONE: PRIMA DI ESEGUIRE UN INTERVENTO DI MANUTENZIONE, SCOLLEGARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA E APPORRE UN'ETICHETTA ROSSA IN CORRISPONDENZA DELL'INTERRUTTORE DI DISCONNESSIONE PER INDICARE CHE TALE CIRCUITO È' SOTTOPOSTO A INTERVENTI DI MANUTENZIONE.

NOTA: L'utilizzo di parti di ricambio diverse da quelle originali OEM solleva il fabbricante dall'obbligo di qualsiasi intervento in garanzia e da qualsiasi responsabilità.

NOTA: Il fabbricante si riserva il diritto di modificare le specifiche in qualsiasi momento senza preavviso.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e il decadimento di ogni forma di garanzia.
ATTENZIONE: NON NEBULIZZARE ACQUA SULL'ESTERNO DELL'APPARECCHIO NÈ PULIRLO CON UN GETTO D'ACQUA. LA PULIZIA CON UN GETTO D'ACQUA PUO' IMPREGNARE L'ACCIAIO INOSSIDABILE DI CLORURI, CAUSANDO LA COMPARSA DI SEGNI DI CORROSIONE.



ATTENZIONE: NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO PRODOTTI CONTENENTI CLORO (IPOCLORITO SODICO, ACIDO CLORIDRICO, ECC.) ANCHE SE DILUITI.
ATTENZIONE: NON USARE SOSTANZE CORROSIVE (PER ESEMPIO ACIDO MURIATICO) NEL PULIRE IL PAVIMENTO SOTTOSTANTE L'APPARECCHIATURA.



4. ECOLOGIA E AMBIENTE

4.1 IMBALLO

• Tutti i materiali utilizzati per l’imballo sono compatibili con l’ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati nei seguenti modi:



polietilene : pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



polipropilene: pannelli cielo imballo, reggette



polistirolo espanso: angolari protezioni

4.2 UTILIZZO

• Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque al fine di ridurre i consumi energetici (elettricita`, gas ed acqua) si consiglia di evitare l’utilizzo dell’ apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porta aperta). Effettuare inoltre, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell’uso.

4.3 PULIZIA

• Allo scopo di ridurre l’emissione nell’ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l’apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilita` superiore al 90 **%.**

4.4 SMALTIMENTO

• Alla fine del ciclo di vita del prodotto evitare che l’apparecchiatura venga dispersa nell’ambiente.
• Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, ecc.) in percentuale superiore al 90**%** ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.
• Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Attenzione: le operazioni descritte nel presente capitolo richiedono che i pannelli esterni del forno siano rimossi. Poichè per alcune regolazioni la macchina deve essere in funzione è necessario prestare la massima attenzione alle parti sotto tensione**.**

1. LUOGO DI ISTALLAZIONE

1.1 VENTILAZIONE

Si sottolinea la necessità fondamentale di avere un impianto di ventilazione correttamente progettato e installato. L'impianto di ventilazione consente all'unità di funzionare correttamente e di rimuovere al contempo vapori e prodotti di combustione indesiderati dall'area di lavoro.

L'apparecchio deve essere ventilato con un'apposita cappa aspirante ad azionamento meccanico. La cappa deve avere dimensioni tali da coprire completamente l'apparecchio e da sporgere ulteriormente per almeno 6"/15,3 cm su tutti i lati non adiacenti a una parete. La capacità dell'impianto di ventilazione deve essere proporzionale e devono essere previsti mezzi di rigenerazione dell'aria.

Fare riferimento alle norme locali in vigore sulla ventilazione. In assenza di norme locali, fare riferimento alla norma nazionale sulla ventilazione intitolata "Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment", NFPA-96- Ultima edizione.

Si raccomanda di controllare periodicamente il funzionamento dell'impianto di ventilazione e del condotto come specificato dal fabbricante della cappa.

• L'apparecchio deve essere installato in locali adeguatamente aerati.

NOTA: Il proprietario è ritenuto responsabile della corretta ventilazione. Eventuali problemi dovuti a una ventilazione scorretta non sono coperti dalla garanzia.

1.2 NORME DI RIFERIMENTO

Nota: L'installazione dell'alimentazione elettrica deve essere conforme ai requisiti della relativa autorità competente, come il NEC (National Electrical Code) ANSI/NFPA70, (U.S.A.): il Canadian Electrical Code, CSA C22.2 o altri regolamenti applicabili.
Nota: L'allacciamento dell'alimentazione elettrica deve soddisfare i requisiti di tutte le norme elettriche in vigore a livello sia locale che nazionale.
Nota: L'installazione della presente unità deve essere conforme alle norme locali in vigore o, in assenza di tali norme, a tutte le disposizioni nazionali che regolano gli impianti idraulici, igienici, la sicurezza e le buone pratiche commerciali e alla ANSI Z223.1. del National Gas Code.
• Le norme locali relative all'installazione variano notevolmente da nazione a nazione. Questo apparecchio deve essere installato per essere conforme alle norme federali, statali o locali applicabili.
Le istruzioni di installazione contenute nel presente libretto sono rivolte esclusivamente a personale qualificato addetto all'installazione e alla manutenzione. Eventuali interventi di installazione o manutenzione eseguiti da personale non qualificato possono arrecare danni all'apparecchio e/o lesioni all'operatore. IL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE O UN'INSTALLAZIONE NON CORRETTA DETERMINANO IL DECADIMENTO DELLA GARANZIA E DELLE RESPONSABILITÀ DEL FABBRICANTE.
La NFPA (National Fire Protection Association) Inc dichiara, nella sua ultima edizione 96, che le norme locali rappresentano "l'autorità competente" relativamente ai requisiti di installazione di apparecchiature. Pertanto, le installazioni dovrebbero essere conformi a tutte le norme locali.

1.3 RIMOZIONE DELL'IMBALLO

• Rimuovere l'apparecchio dall'imballo e togliere accuratamente la pellicola protettiva che copre i pannelli esterni dell'apparecchio per evitare che rimangano tracce di colla. Se necessario, rimuovere la colla con un solvente non corrosivo, risciacquare e asciugare con cura.
• Smaltire il materiale di imballaggio in conformità ai regolamenti in vigore nel paese di utilizzo del prodotto.

1.4 VERIFICA IMMEDIATA DEI DANNI DI SPEDIZIONE

La scatola d'imballo dovrebbe essere esaminata per rilevare la presenza di eventuali danni sia prima che durante le operazioni di scarico. Lo spedizioniere è responsabile della sicurezza della scatola d'imballo durante il trasporto e la consegna. Se l'apparecchiatura ricevuta presenta danni, sia visibili che nascosti, è possibile presentare un reclamo presso lo spedizioniere. I danni o le perdite visibili devono essere riportati sulla bolla di accompagnamento al momento della consegna. La bolla di accompagnamento deve essere firmata dal rappresentante dello spedizioniere (l'autista). Se la bolla di accompagnamento non è firmata, lo spedizioniere ha la facoltà di respingere il reclamo. I moduli necessari sono disponibili presso il fornitore. La richiesta di ispezione deve essere presentata allo spedizioniere entro 15 giorni in caso di danno o perdite non visibili, riscontrabili solo dopo il disimballo dell'apparecchiatura. Lo spedizioniere predisporrà una visita di ispezione. Conservare tutto il contenuto e il materiale di imballo. Comunque in nessun caso alcun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

2. POSIZIONAMENTO

• Per lo spazio d'ingombro necessario così come per le dimensioni d'allacciamento si vedano gli schemi di installazione riportati alle prime pagine di questo libretto istruzioni.
• La superfice laterale sinistra dell'apparecchiatura deve rimanere distanziata di almeno **23.62" (50cm)** da altre superfici per permettere interventi di manutenzione, mentre quella di destra e posteriore, deve mantenere una distanza di **1.97" (5cm)** da qualsiasi superficie.
• Posizionare l'apparecchio ed eventualmente regolare l'altezza del piano di lavoro agendo sui piedini regolabili.
• L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

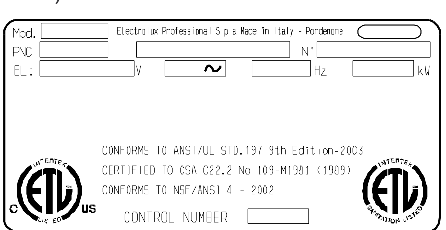
Attenzione: Il forno deve essere installato su una pavimentazione (in piano) non infiammabile e tutte le eventuali pareti adiacenti devono essere non infiammabili. Le distanze minime raccomandate sono specificate nel presente manuale.

Attenzione:
Controllare che il vapore proveniente dallo scarico del forno o da apparecchiature adiacenti, non raggiunga le aperture di areazione atte al raffreddamento dei componenti interni, poste sul fondo dell'apparecchiatura.

3. COLLEGAMENTO ELETTRICO

• Sulla linea di alimentazione elettrica dell'apparecchio DEVE essere installato un interruttore di disconnessione protetto da fusibile o un interruttore principale (fornito dal cliente). Si raccomanda che l'interruttore abbia la funzionalità di blocco/esclusione. Prima di eseguire i collegamenti elettrici all'apparecchiatura, verificare che l'alimentazione sia adeguata ai requisiti di tensione, amperaggio e fase riportati sulla targhetta caratteristiche.
• A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un interruttore di protezione, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.

• L'apparecchio deve essere provvisto di messa a terra elettrica in conformità alle norme locali o, in assenza di norme locali, al National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, o al Canadian Electrical Code, CSA C22.2, come applicabile.
L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete. A tale scopo sulla morsettiera di allacciamento vi è un morsetto con il simbolo ⏚ alla quale va allacciato il conduttore di terra.
Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale. Questo collegamento viene effettuato con la vite d'arresto contrassegnata ⏚, che si trova esternamente vicino all'entrata del cavo di alimentazione.
Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 8 AWG (10 mm²).



TARGHETTA CARATTERISTICHE

3.1 INSTALLAZIONE DEL CAVO D'ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo d'alimentazione con l'apparecchio procedere come segue:

Mod. 6 - 10 - 20 GN

• Togliere il pannello laterale sinistro.
• Collegare il cavo alla morsettiera come rappresentato nello schema elettrico allegato all'apparecchiatura e fermarlo con l'apposito pressacavo.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non siano rispettate.

Il fabbricante richiede che in caso di sovrapposizione delle unità, ciascun apparecchio sia dotato della propria protezione del circuito di derivazione. Un'unità air-o-steam® sovrapposta su un'unità air-o-chill® dovrebbe avere una protezione separata per le unità superiore e inferiore.

4. COLLEGAMENTO ALLLA RETE IDRICA

(Vedere schemi di installazione all'inizio di questo libretto)

Questa apparecchiatura deve essere installata secondo quanto prescritto dalle norme idrauliche Federali, Statali o Locali, o dal BOCA (Basic Plumbing Code of Building Officials and Code Administrators International Inc.) e dal Food Service Sanitation Manual della FDA (Food and Drug Administration).

Il forno dispone di due ingressi separati ("B" e "N") per l'acqua di alimentazione.
Le condutture di alimentazione di entrambi gli ingressi devono essere dotate di filtro meccanico e di rubinetto di intercettazione (conformemente alle norme idrauliche locali).
Prima di installare i filtri è consigliabile lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la conduttura da eventuali particelle solide.

4.1 CARATTERISTICHE DELL'ACQUA DI ALIMENTAZIONE

4.1.1 INGRESSO ACQUA "N".

Attenzione
Il tubo di alimentazione acqua (non in dotazione) deve avere un **diametro interno minimo di 3 piedi (1 metro)** ed essere privo di raccordi a gomito.

L'impianto di condensazione dei vapori di scarico, può essere alimentato con acqua fredda idonea al consumo umano conformemente alle norme idrauliche locali, avente le seguenti caratteristiche:

- **durezza totale** non superiore a 400ppm (40°fH); - **pressione** compresa tra 22 to 36 psi (150-250 kPa); pressioni più elevate comportano un dispendio del consumo d'acqua.

Nota:
Per verificare la corretta installazione idrica, controllare che il braccio rotante di lavaggio (CLEANING SYSTEM) non ruoti al di sotto di 100 giri al minuto (120 max).

4.1.2 INGRESSO ACQUA "B".

(Con tubo di alimentazione in dotazione)
L'ingresso per la produzione di vapore, deve essere alimentato con **acqua idonea al consumo umano** conformemente alle norme idrauliche locali, avente specifiche caratteristiche:

- **durezza totale** compresa tra 5 - 50ppm (0.5 - 5 °fH) per ridurre il formarsi di calcare all'interno del generatore di vapore .

Allo scopo viene fornito a richiesta come accessorio un addolcitore con rigenerazione automatica da installare sulla linea ingresso "B";
esso dispone di un kit per la sterilizzazione delle resine (a ulteriore richiesta).

- **pressione** compresa tra 22 to 36 psi (150-250 kPa); pressioni più elevate comportano un dispendio del consumo d'acqua.
- **concentrazione ione cloruro (Cl -)** non elevato (valore di riferimento accettabile ~10 ppm), in modo da non aggredire le strutture interne in acciaio del forno.
- **pH** maggiore di 7.

Allo scopo viene fornito a richiesta come accessorio una speciale unità di filtrazione da installare sulla linea ingresso "B". Questa unità ha la funzione inoltre di ridurre la durezza dell'acqua a valori ottimali (minore di 50ppm (5 °fH), servendo quindi anche alla funzione di addolcitore.

- **conducibilità elettrica** compresa tra 50 e 2000 µS/cm (68°F)(20°C).

Attenzione: L'utilizzo di sistemi di trattamento acqua utilizzanti tecniche diverse da quelle indicate dall'Azienda produttrice dell'apparecchiatura non è ammesso pena il totale decadimento della garanzia.
Impianti dosatori di sostanze atte a evitare incrostazioni nelle tubazioni (per esempio: dosatori di polifosfati) sono altresì vietati poichè possono compromettere il corretto funzionamento della macchina.

4.2 IMPIANTO DI SCARICO DELL'ACQUA

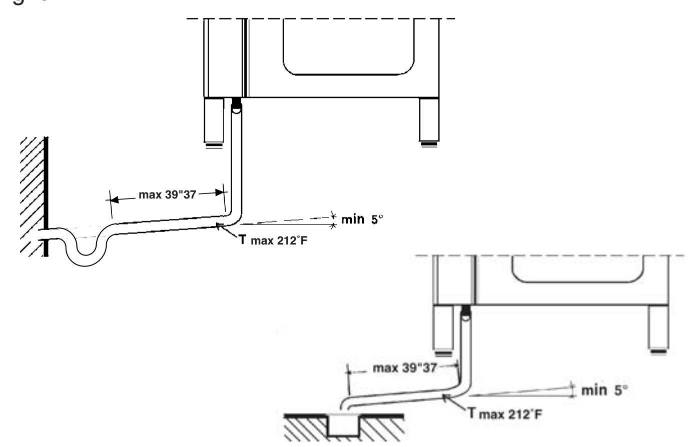
Il forno e` dotato internamente di un sistema antiriflusso detto AIR-BREAK (intervallo d'aria) per evitare che eventuali riflussi della rete fognaria possano raggiungere le condutture interne e la camera di cottura. Questo permette di collegare il tubo di scarico direttamente all'impianto della rete oppure scaricare su di un grigliato a pavimento.
Il tubo di scarico di tipo rigido o flessibile puo`essere direzionato lateralmente oppure posteriormente se il forno non va accostato a parete, escludendo la zona anteriore interessata dalla struttura supporto griglie. Il suo diametro interno non deve essere inferiore a quello della conduttura di scarico del forno (1 1/4") e la sua lunghezza **non superiore a 3 piedi (1 metro)** ed essere resistente alla temperatura di almeno 212°F (100°C). Evitare strozzature su condotti flessibli o gomiti per condotti metallici, lungo tutto il percorso di scarico. Inoltre evitare tratti orizzontali che causino ristagni d'acqua (pendenza minima 5%).

AVVERTENZA: BLOCCARE LO SCARICO È PERICOLOSO.

Nota:
Qualora si verifichi una fuoriuscita d'acqua dall'AIR-BREAK (accanto al tubo di scarico del forno) rimuovere l'eventuale ostruzione dello scarico. Inoltre si consiglia di prolungare questo

5958 931 01

tubo di fuoriuscita d'acqua e di direzionarlo lateralmente oppure posteriormente se il forno non va accostato a parete, escludendo la zona anteriore interessata dalla struttura supporto griglie.



5. DISPOSITIVO DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti sicurezze:

- Fusibili di protezione, vedere schema elettrico, posizionati dietro il pannello comandi.
Per la sostituzione svitare il tappo di contenimento, e sostituire il componente danneggiato con un altro di uguale portata; questo valore è indicato sulla targhetta posta in corrispondenza del medesimo.

- Termostato di sicurezza cella a ripristino manuale, posto dietro il pannello comandi, interviene escludendo l'alimentazione riscaldamento convezione.
Nota: CONTATTARE IL PROPRIO SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATA PER ESEGUIRE INTERVENTI DI MANUTENZIONE E RIPARAZIONE.

- Dispositivo termico a ripristino automatico interno al **motoventilatore** il quale interviene in caso di surriscaldamento di questo, proteggendo il funzionamento dell'apparecchiatura; esso interviene escludendo l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura al PCB principale e viene visualizzato un messaggio di errore EFUN.

6. VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo il capitolo "Istruzioni per l'uso";
- Spiegare all'utente il funzionamento e le operazioni di manutenzione ordinaria e di pulizia dell'apparecchiatura con l'aiuto del libretto istruzioni.

Attenzione:
- Durante il funzionamento prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna.
- Non coprire con oggetti gli scarichi posti sulla parte superiore dell'apparecchiatura.

7. MANUTENZIONE

I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili aprendo il pannello comandi, il pannello laterale sinistro e quello posteriore.

Pericolo: Quando i pannelli vengono rimossi e l'unità si accende, i componenti sono sotto tensione. Prestare la massima cautela nell'intervenire su componenti sotto tensione.

NOTA: L'utilizzo di parti di ricambio diverse da quelle originali OEM solleva il fabbricante dall'obbligo di qualsiasi intervento in garanzia e da qualsiasi responsabilità.

8 ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO CAUSE

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

Il riscaldamento camera di cottura non si attiva o é inefficiente. Possibili cause:
- Limitatore di temperatura camera di cottura intervenuto
- Elementi resistivi danneggiati
- Bobina contattori relativi agli elementi danneggiata
- Sonda termostatica danneggiata con configurazione errore EPt1
- Il controllore è danneggiato
- Fusibile F2 intervenuto, vedere schema elettrico.

Il riscaldamento generatore di vapore non si attiva o é inefficiente nella produzione di vapore. Possibili cause:
- Elementi resistivi danneggiati
- Bobina contattori relativi agli elementi danneggiata
- Il controllore è danneggiato
- Fusibile F2 intervenuto
- Mancanza d'acqua in rete
- Guasto al dispositivo chiusura scarico boiler
- Elettovalvole ingresso acqua danneggiate (non aprono)

La termostatazione della temperatura cella è errata. Possibili cause:
- Il controllore elettronico è difettoso.
- La sonda rilevazione temperatura cella è sporca, difettosa o interrotta, vedere configurazione errore EPt1.

Il forno si disattiva. Possibili cause:
- Intervento del fusibile F2 per danneggiamento di alcuni componenti circuito ausiliario.

Lampade cella danneggiate
ATTENZIONE: Prima di sostituire le lampade della cella spegnere l`apparecchiatura.

9. POSIZIONAMENTO DEI COMPONENTI PRINCIPALI

(Qualsiasi operazione all'interno dell'apparecchiatura deve essere effettuata esclusivamente da un installatore autorizzato dal costruttore)

Aprendo il pannello comandi si ha l'accesso ai seguenti componenti:

Pericolo: Quando i pannelli vengono rimossi e l'unità si accende, i componenti sono sotto tensione. Prestare la massima cautela nell'intervenire su componenti sotto tensione.

- Schede elettroniche.
- Termostato limitatore temperatura cella.
- Fusibili.
- Microinterruttore sicurezza porta.
- Trasformatore per lampade cella
- Motoriduttore comando farfalla sfiato cella

ATTENZIONE: Prima di eseguire un intervento di manutenzione, scollegare l'alimentazione elettrica e apporre un'etichetta rossa in corrispondenza dell'interruttore di disconnessione per indicare che quel circuito è sottoposto a interventi di manutenzione.

Togliendo il pannello laterale sinistro e quello posteriore dell'apparecchiatura si ha l'accesso a tutti gli altri componenti.

III. ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura è necessario leggere attentamente il presente libretto. Le istruzioni in esso contenute costituiscono un'importante informazione per un corretto ed ottimale uso del forno. Nel caso si necessiti di maggiori indicazioni sulle sue caratteristiche e sulle prestazioni di cottura rivolgersi al rivenditore.

TUTTI I POTENZIALI UTILIZZATORI DELL'APPARECCHIATURA DOVREBBERO ESSERE ADDESTRATI SULLE PROCEDURE CORRETTE E DI SICUREZZA DI FUNZIONAMENTO.

• L'apparecchio è concepito per esclusivo uso industriale ed è specificamente progettato per la cottura di alimenti. Un uso diverso da quanto indicato è considerato improprio e determina il decadimento della garanzia e delle responsabilità del fabbricante.

• Non appoggiare teglie o utensili di qualsiasi tipo sopra il forno per evitare di ostruire i condotti di scarico fumi e vapori.

• Sottoporre periodicamente l'apparecchiatura (almeno una volta all'anno), ad un controllo totale. A tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

• La sonda spillone è un componente di precisione. Evitare nel modo più assoluto urti, forzature nell'inserimento e trazioni del cavo flessibile (in particolar modo quando si utilizzano le strutture carrellate). **La garanzia non copre la sostituzione di sonde spillone danneggiate da uso improprio.**

• Nel ciclo di cottura **misto** si consiglia di non superare la temperatura di 392-410°F. Valori superiori possono ridurre l'efficienza delle guarnizioni di tenuta cella.

• Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 1.5" (40 mm) tra una bacinella e l'altra per permettere una migliore circolazione dell'aria calda.

- **Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura in particolare con cicli umidi.**
- **E' vietato immettere nella camera di cottura liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.**

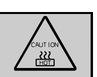
Attenzione!
L'altezza massima alla quale vengono poste le **bacinelle** nel forno non supera la quota di **m. 1,6**. Questo se installato secondo indicazioni e con l'utilizzo di accessori originali.
Qualora si utilizzi degli appoggi diversi dai nostri fare attenzione, installando il forno, a **non superare** l'altezza suddetta. In questo caso potrebbe esserci **pericolo** di rovesciamento dei liquidi caldi di cottura (sughi, olio, grasso sciolto, ecc.) contenuti nelle bacinelle alte e non visibili durante la movimentazione.

1. APERTURA PORTA FORNO

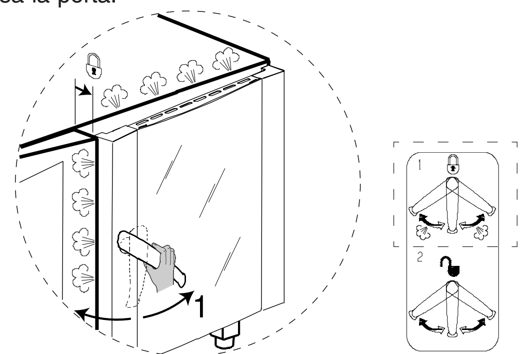
Il forno e` dotato di un **sistema di sicurezza** per evitare di essere investiti dal vapore aprendo completamente la porta, pertanto eseguire a seconda del modello le seguenti operazioni:

1.1 MODELLI 6 E 10 GRIGLIE

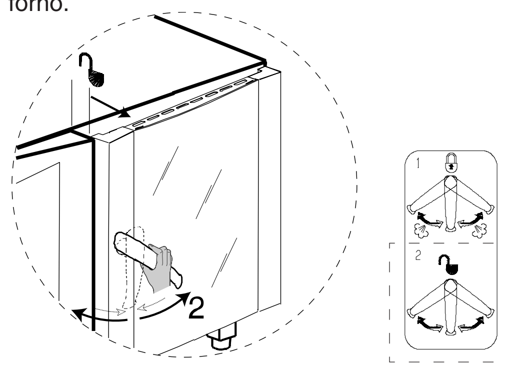
Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.



a) Ruotare la maniglia della porta in un senso o nell'altro (indifferentemente) fino al suo arresto.
La porta si apre leggermente agganciandosi alla **sicurezza**.
Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto ma continuerà una volta chiusa la porta.

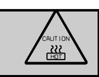


b) Rilasciare la maniglia e ripetere per la seconda volta l'operazione come al punto "a)" per ottenere la completa apertura della porta del forno.

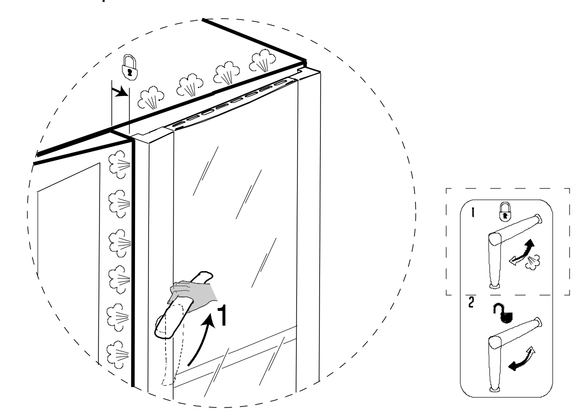


1.2 MODELL0 20 GRIGLIE

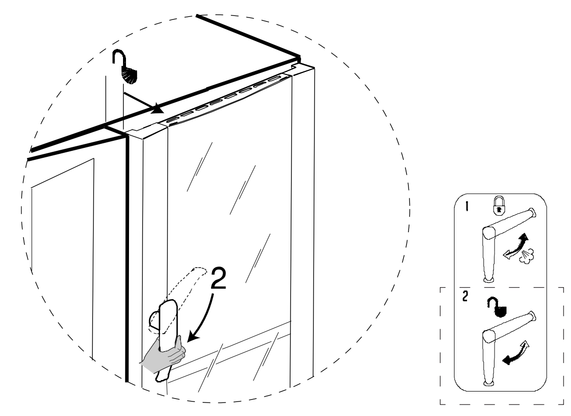
Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.



a) Ruotare la maniglia della porta in senso antiorario fino al suo arresto.
La porta si apre leggermente agganciandosi alla **sicurezza**.
Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto ma continuerà una volta chiusa la porta.



b) Riportare la maniglia in posizione verticale e poi tirarla verso di se`, dopo una debole resistenza la porta si apre completamente.



2. CHIUSURA PORTA FORNO

2.1 MODELLI 6 E 10 GRIGLIE

La chiusura si ottiene accostando la porta al forno con forza sufficiente a determinarne il bloccaggio.

2.2 MODELLI 20 GRIGLIE

a) Ruotare la maniglia della porta in senso antiorario fino al suo arresto e avvicinare la porta in battuta al forno .
b) Tenendo la porta premuta contro il forno, portare la maniglia in posizione verticale per completarne il bloccaggio.

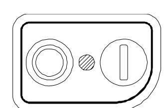
5958 931 01

3. DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

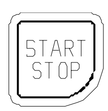
3.1 PREMESSA

Per una facile comprensione del funzionamento del forno mantenere aperta durante la lettura il risvolto pieghevole relativo al pannello comandi del proprio modello, individuandolo tra quelli riportati alle ultime pagine di questo manuale.
Verranno di seguito descritte tutte le funzioni disponibili nei vari modelli della gamma.
Alcune funzioni sono comuni, altre sono disponibili solo su alcuni modelli.

3.2 COMANDI BASE

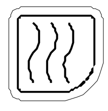


Interruttore generale

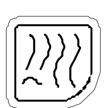


Avvio/Arresto ciclo/programma di cottura.

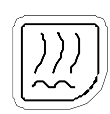
3.3 MODI DI COTTURA PRINCIPALI



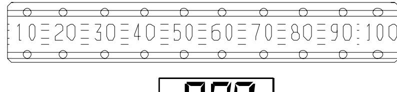
Ciclo ad aria calda: per arrostire e gratinare con temperatura massima 572°F(300°C) (per 10 minuti max, 483°... 572°F)(251...300°C).



Ciclo misto: vapore surriscaldato. Utilizza contemporaneamente entrambi i riscaldatori cella e generatore di vapore mantenendo i cibi morbidi (temperatura massima 482°F)(250°C).



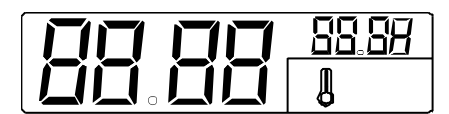
Ciclo a vapore: ideale per lessare (temperatura di lavoro fissata automaticamente a 212°F)(100°C).
E` possibile impostare il **vapore a bassa temperatura** per cotture delicate, di cibi in buste sottovuoto e per scongelamento (temperatura da 77°F a 210°F)(25° to 99°C).



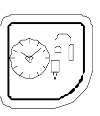


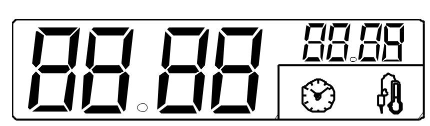
Visualizzazione dell'umidità: consente di vedere il grado di umidità dei cicli ad **aria calda**, **misto** e **rigenerazione**.





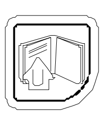
Termometro/Termostato digitale per il controllo della temperatura in cella.



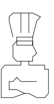


Temporizzatore per il controllo del tempo di cottura.
Termometro/Termostato digitale per il controllo della temperatura al cuore del prodotto.

3.4 MODI DI COTTURA SPECIALI



Utilita`
Funzioni utili al tipo di cottura da effettuare.



Fase di pausa: impostando un tempo in questa modalità è possibile ottenere partenze ritardate dei programmi di cottura o pause tra due cicli (es. lievitazione).



Ciclo di rigenerazione: produce l'umidità ottimale per il riscaldamento veloce di prodotti da rigenerare (temperatura massima 482°F)(250°C).
Il programma di rigenerazione è composto da una sola fase caratterizzata:
- da uno speciale ciclo con umidità controllata del 60 % (eventualmente modificabile);
- da un valore di temperatura predisposto di 356°F (180°C) (eventualmente modificabile);
- dall'impiego della piena potenza;
- da un tempo di **30 minuti predisposto** (eventualmente modificabile) e **una volta avviato rimane attivo sia con porta chiusa che aperta**.

PERICOLO: LA VENTOLA DELLA CELLA RIMMARRA' IN FUNZIONE E IL VAPORE USCIRA', QUANDO SI APRE LA PORTA, DURANTE IL CICLO DI RIGENERAZIONE. APRIRE LA PORTA LENTAMENTE PER EVITARE IL RISCHIO DI USTIONI.

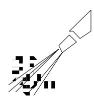
Esso può accettare in alternativa al tempo di cottura definito anche il tempo in continuo **Cont** oppure la **sonda spillone**.

HOLD

Ciclo di cottura e mantenimento: per cotture lente e prolungate, tipico delle carni (grosse pezzature).
E' abbinabile alle modalità **aria calda** e **vapore** .

HACCP

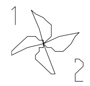
HACCP : consente la registrazione del programma di cottura in conformità con lo standard **H.A.C.C.P. (Hazard Analisys and Critical Control Points).** In funzione del sistema richiesto è possibile registrare i dati di cottura con stampante dedicata al forno o direttamente su Personal Computer.



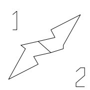
Ciclo Clean: ciclo semiautomatico di pulizia del forno (vedere paragrafo 7. PULIZIA E MANUTENZIONE).

5958 931 01

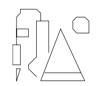




Ciclo a velocità ridotta (ventola): per cotture delicate come la pasticceria leggera. E' abbinabile a tutti i cicli.



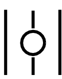
Ciclo a potenza ridotta (riscaldamneto): per cotture delicate come la pasticceria leggera. E' abbinabile a tutti i cicli.



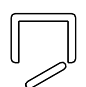
Cottura con ECO-DELTA: per cotture di grosse pezzature di cibo (da 5kg e oltre, es. tacchino intero, cosciotto di maiale, ...).
In questa modalità di cottura viene scelta una temperatura compresa tra 1°C e 120°C.
La cottura in questo caso e` moderata e lunga perche` la temperatura della CELLA viene regolata automaticamente in funzione di quella interna al cibo (SPILLONE), mantenendo una differenza costante (ECO-DELTA) tra l'una e l'altra dall'inizio alla fine della cottura.

Esempio:

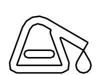
COTTURA:		INIZIO	......	FINE
ECO-DELTA	=	80°... 80...80...	80...	80°C impostato)
SPILLONE	=	10°... 11...12...	40...	60°C impostato)
CELLA	=	90°... 91...92...	120...	140°C (risultato)



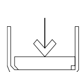
Ciclo ad aria calda con sfiato cella aperto: per cotture molto secche, consente l'evacuazione dell'umidità quando necessario (temperatura massima di 572°F)(300°C).



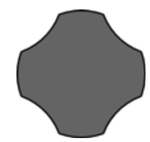
Spia indicante la porta del forno aperta.



Spia calcare: quando questa spia lampeggia è necessario effettuare la disincrostazione del generatore di vapore. Attenersi alle indicazioni riportate al paragrafo 7.

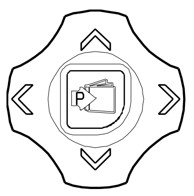


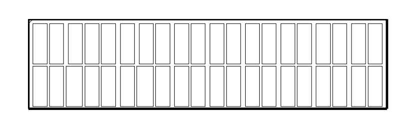
Spia indicante lo stato del generatore di vapore:
- **spenta**: generatore pronto;
- **lampeggiante**: generatore in fase di riempimento o mancanza d'acqua. **Verificare che arrivi acqua al forno!**



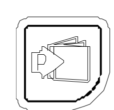
Regolazione dei parametri di cottura : permette di regolare i valori di cottura (umidita`, temperatura e tempo).

3.5 FUNZIONI AGGIUNTIVE

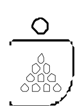




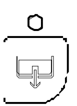
Set di comandi per la gestione della biblioteca programmi : tasti di controllo per memorizzare, modificare e cancellare i programmi di cottura.



Selettore programmi : permette di ricercare e selezionare eventuali programmi memorizzati.

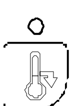


Iniezione manuale di acqua in cella: consente di aumentare istantaneamente il grado di umidità durante un ciclo di cottura.



Scarico manuale acqua del generatore di vapore: premendo il pulsante permette lo scarico dell'acqua del generatore di vapore.

Attenzione! Al fine di evitare un eccessivo accumulo di calcare nel generatore di vapore è necessario:
- rispettare i parametri relativi all'acqua di alimentazione – vedere installazione;
- scaricare sempre il generatore alla fine di ogni giornata.



Raffreddamento rapido cella: utile per passare da una cottura ad un'altra a temperatura inferiore; permette la rotazione del ventilatore e l'iniezione automatica dell'acqua (TS < 356°F)(180°C) anche con la porta aperta.

Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.



Prima di usare il forno verificare che:

- l'interruttore elettrico esterno di sicurezza sia inserito;
- i rubinetti di intercettazione dell'acqua e siano aperti;
- gli scarichi del forno non siano ostruiti.

USO DEL FORNO

4. PREMESSA

La cottura di un cibo si effettua mediante il suo riscaldamento e puo` avvenire in un certo MODO, con una determinata TEMPERATURA, un TEMPO e anche un'UMIDITA`. Pertanto e` necessario impostare questi fattori per realizzare un CICLO DI COTTURA. In base a questo, il forno funziona principalmente eseguendo le operazioni riportate nei seguenti paragrafi:

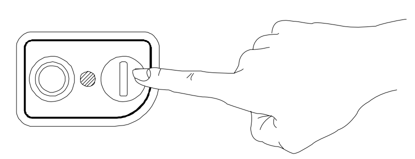
--- IMPOSTAZIONE DEL CICLO DI COTTURA ---
- SCELTA DEL MODO DI COTTURA
- IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA
- IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA
- IMPOSTAZIONE E USO DELLO SPILLONE
- IMPOSTAZIONE UMIDITA` DI COTTURA
- AVVIO DEL CICLO DI COTTURA

Poi vi sono altri paragrafi contenenti funzioni di supporto come:
- CICLO MANUALE (COTTURA CONTINUA)
- PRERISCALDAMENTO
- UTILITY
- COTTURA FASI IN SEQUENZA AUTOMATICA

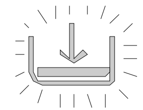
Infine vi e` il paragrafo indicante la funzione di memorizzazione dei cicli di cottura come ricette (es. COTTURA POLLO) o programmi nominato:
- MEMORIZZAZIONE DELLE RICETTE O PROGRAMMI

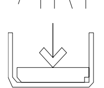
4.1 ACCENSIONE FORNO

Per accendere il forno premere il pulsante **I** del seguente interruttore:



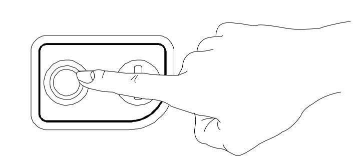
Si verificheranno quindi le seguenti condizioni:
- il relativo pulsante si accende;
- il pannello comandi si accende e alcune funzioni lampeggiano;
- il display del Termometro/Termostato **TS** indica la temperatura presente in cella;
- la cella si illumina;

- il generatore di vapore e` in fase di **riempimento**  (spia lampeggiante);

- il generatore di vapore è **pronto**  (spia spenta)

4.1.1 SPEGNIMENTO DEL FORNO

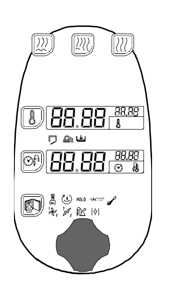
Lo spegnimento del forno si ottiene premendo il pulsante **O** del seguente interruttore:



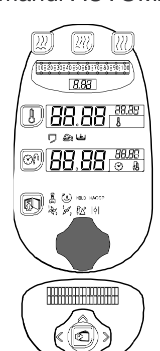
4.2 SCELTA DEI COMANDI (MANUALI o AUTOMATICI)

Il pannello comandi e` suddiviso in due parti, una parte per i comandi MANUALI e l'altra aggiunta per quelli AUTOMATICI.

comandi MANUALI



comandi AUTOMATICI



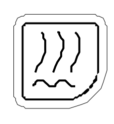
Utilizzare uno di questi 2 modi di comando secondo le proprie esigenze di cottura.

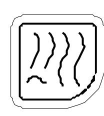
4.3 COMANDI MANUALI

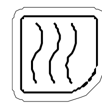
IMPOSTAZIONE DEL CICLO DI COTTURA

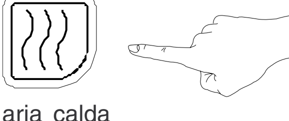
4.3.1 SCELTA DEL MODO DI COTTURA

Dopo l'ACCENSIONE DEL FORNO scegliere uno dei seguenti modi di cottura premendo il relativo pulsante luminoso che si accendera`:


vapore


misto


aria calda

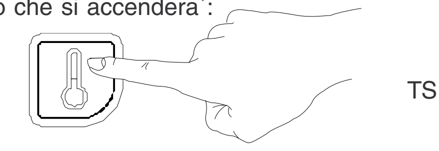


Impostare i parametri di cottura come riportato nei paragrafi successivi.

Nota:
I DISPLAY della temperatura e del tempo lampeggiano per 5 secondi in attesa dell'impostazione, se non si imposta alcun valore rimarra` memorizzato quello predisposto (valore di default) che terminera` di lampeggiare.

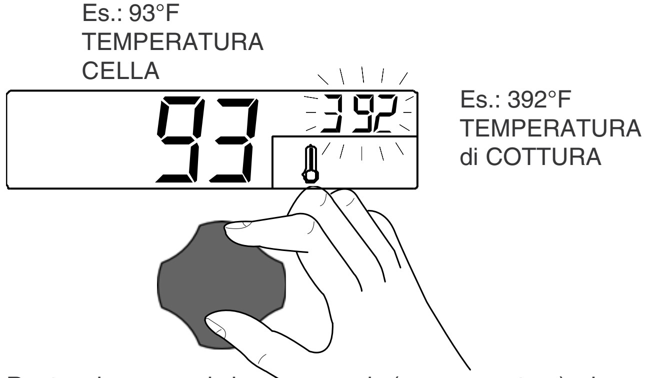
4.3.2 IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

Impostare la temperatura premendo il seguente pulsante luminoso che si accendera`:



Sul relativo DISPLAY comparira` in grande la TEMPERATURA presente in CELLA e in piccolo quella da IMPOSTARE (lampeggiante per 5 secondi).

Es.: 93°F TEMPERATURA CELLA



Es.: 392°F TEMPERATURA di COTTURA

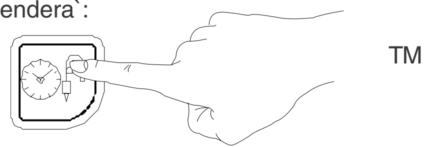
Ruotare la manopola in senso orario (per aumentare) o in quello

antiorario (per diminuire) per impostare sul piccolo DISPLAY la TEMPERATURA di COTTURA desiderata.
Dopo 5 secondi la TEMPERATURA di COTTURA terminera` di lampeggiare e sara` cosi` IMPOSTATA.

Nota
Il ciclo **vapore** ha una temperatura di lavoro impostata automaticamente a 212°F (100°C). E` possibile impostare il **vapore a bassa temperatura** da 77°F a 210°F (25° to 99°C) ruotando la relativa manolpola.

4.3.3 IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA

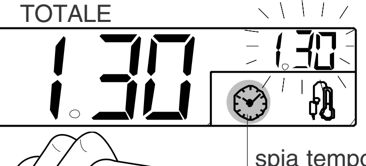
Impostare il tempo premendo il seguente pulsante luminoso che si accendera`:



TM

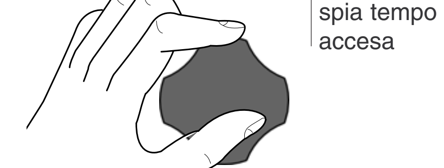
Sul relativo DISPLAY comparira` in grande il TEMPO RESIDUO TOTALE del ciclo di cottura e in piccolo quello da IMPOSTARE (lampeggiante per 5 secondi).

Es.: 1 h 30'
TEMPO RESIDUO TOTALE



Es.: 1 h 30'
TEMPO RESIDUO ATTUALE

spia tempo accesa



Ruotare la manopola in senso orario (per aumentare) o in quello antiorario (per diminuire) per impostare sul piccolo DISPLAY il TEMPO di COTTURA desiderato.
Dopo 5 secondi il TEMPO di COTTURA terminera` di lampeggiare e sara` cosi` IMPOSTATO.

Nota 1:
In questo caso si ha un solo ciclo di cottura o fase unica e quindi il tempo residuo ATTUALE e quello residuo TOTALE coincidono.

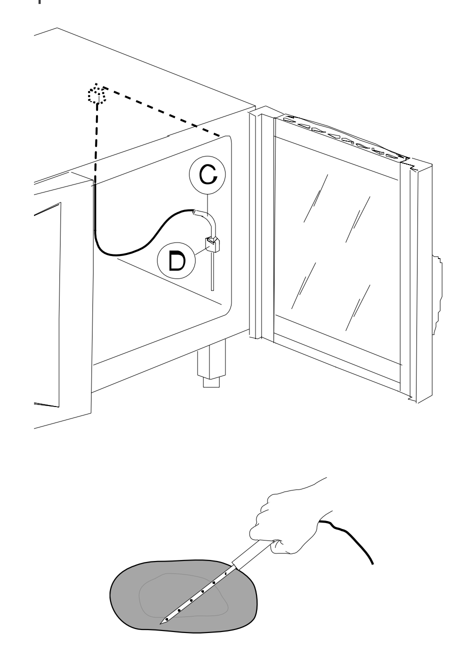
Nota 2:
Nel **ciclo aria calda** non si puo` impostare un tempo **superiore a 10 minuti** con una temperatura massima di 483°... 572°F (251°...300°C).

4.3.4 IMPOSTAZIONE E USO DELLO SPILLONE (CONTROLLO TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO)

La sonda spillone permette un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto da cuocere. Ciò permette di impostare il valore desiderato e di arrestare automaticamente la cottura quando questo viene raggiunto.

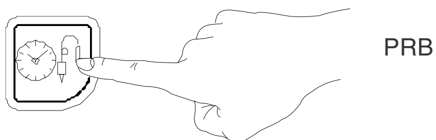
Attenzione: la sonda spillone è un componente di precisione. Evitare nel modo più assoluto urti, forzature nell'inserimento e trazioni del cavo flessibile (in particolar modo quando si utilizzano le strutture carrellate). La garanzia non copre la sostituzione di sonde spillone danneggiate da uso improprio.

1) Accendere il forno ed eventualmente effettuare un preriscaldamento.
2) Arrestare il ciclo di cottura.
Estrarre la sonda spillone "C" dal suo alloggiamento "D" ed inserirla nel prodotto senza forzare eccessivamente, assicurandosi che la punta (parte sensibile) sia posizionata in prossimità del centro del prodotto stesso.



spillone MULTIPOINT a 6 sensori

Il forno e` dotato di uno spillone MULTIPOINT con 6 sensori lungo tutto lo stelo, questo permette di rilevare correttamente la temperatura al cuore del prodotto anche se non si e` centrato completamente il suo nucleo con la punta.
Chiudere la porta del forno.
3) Selezionare il modo di cottura desiderato ed impostare su TS la temperatura di cottura.
Attenzione: **non impostare nessun tempo di cottura sul Temporizzatore TM**.
4) Impostare la TEMPERATURA dello SPILLONE premendo **2 volte** il seguente pulsante luminoso che si accendera`:



PRB

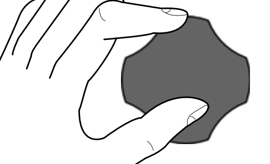
Sul relativo DISPLAY comparira` in grande la TEMPERATURA dello SPILLONE ed in piccolo quella da IMPOSTARE (lampeggiante per 5 secondi).

Es.: 135°F
TEMPERATURA SPILLONE ATTUALE

135 176

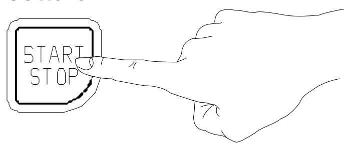
Es.: 176°F
TEMPERATURA SPILLONE DESIDERATA

spia spillone accesa



Ruotare la manopola in senso orario (per aumentare) o in quello antiorario (per diminuire) per impostare sul piccolo DISPLAY la TEMPERATURA dello SPILLONE DESIDERATA.
Dopo 5 secondi la TEMPERATURA dello SPILLONE DESIDERATA terminera` di lampeggiare e sara` cosi` IMPOSTATA.

Nota:
Premendo ulteriormente il precedente pulsante si passa dalla funzione SPILLONE a quella del TEMPO, indicata alternativamente dalla relativa spia accesa sul DISPLAY.
5) **Avvio del ciclo**. Premere il pulsante di **Avvio/Arresto cottura.**



6) **Arresto del ciclo**. Quando la temperatura richiesta al cuore del prodotto viene raggiunta il forno si arresta automaticamente con le modalità descritte precedentemente (vedi paragrafo **4.3.7 ARRESTO CICLO DI COTTURA**) e sul DISPLAY in grande si visualizza il tempo trascorso del ciclo di cottura.
7) **Disattivazione modalità spillone**.(Manovra effettuabile solo a ciclo di cottura fermo). Impostare un tempo di cottura sul Temporizzatore **TM**.
La disattivazione della modalità spillone avviene anche con lo spegnimento del forno.
Alla fine del ciclo sul DISPLAY comparira` in grande il TEMPO di cottura completamente trascorso.

4.3.5 IMPOSTAZIONE UMIDITA` DI COTTURA
(Solo nei modi di cottura ad **ARIA CALDA** e **MISTO** e **RIGENERAZIONE**)

Attenzione
Quando il forno viene acceso, dopo alcune ore di inattivita`, attendere 20 secondi per una corretta lettura dell'UMIDITA` (tempo necessario alla stabilizzazione della sonda LAMBDA).

Nota
Per impostare l'umidita` nel modo ad ARIA CALDA premere 2 volte il relativo pulsante di scelta ciclo.

Dopo aver scelto il modo di cottura ad ARIA CALDA o MISTO sul DISPLAY lungo comparira` l'UMIDITA` presente in CELLA e in piccolo quella da IMPOSTARE (lampeggiante per 5 secondi).

10 20 30 40 50 60 70 80 90 100

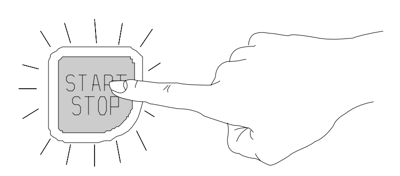
Es.: 60 %
UMIDITA`
CELLA

80

Es.: 80 %
UMIDITA`
di COTTURA

Ruotare la manopola in senso orario (per aumentare) o in quello antiorario (per diminuire) per impostare sul piccolo DISPLAY l'UMIDITA di COTTURA desiderata.
Dopo 5 secondi l'UMIDITA di COTTURA terminera` di lampeggiare e sara` cosi` IMPOSTATA.

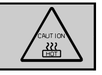
4.3.6 AVVIO DEL CICLO DI COTTURA
- verificare che la porta del forno sia chiusa;
- premere il pulsante luminoso di avvio cottura che si accendera`;



I display indicheranno rispettivamente:
- **HU** l'umidita` presente in cella;
- **TS** la temperatura presente in cella;
- **TM** il tempo mancante a fine cottura / **PRB** la temperatura dello spillone. (*PrEH* generatore di vapore in fase di preriscaldamento).

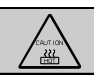
Nota:
- Non è possibile avviare i cicli di cottura (vapore, misto, aria calda e rigenerazione) finchè il generatore di vapore non sarà pronto, come indicato dalla relativa spia spenta (vedi paragrafo 4.1).
Durante tale periodo il conteggio del tempo non si avvia e il pulsante **Avvio cottura** lampeggia, questo caso si verifica anche quando si apre la porta del forno.

Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

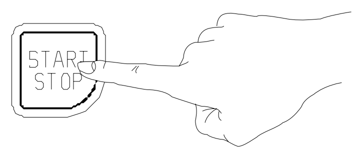


4.3.7 ARRESTO DEL CICLO DI COTTURA
Alla fine del tempo impostato il ciclo di cottura si arresta automaticamente e la suoneria del forno si attiva ininterrottamente.
Aprire la porta ed estrarre il prodotto.

Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

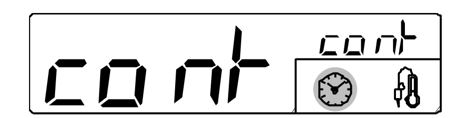


Note:
- la suoneria può essere interrotta anticipatamente effettuando una qualsiasi azione sul pannello comandi oppure aprendo la porta.
Il ciclo di cottura può essere fermato **manualmente** mantenendo premuto per **due** secondi il pulsante di **Avvio/Arresto** ciclo.



Pressioni di durata inferiore saranno ignorate dal forno.
E' possibile ripetere un ciclo identico a quello appena concluso ripremendo il pulsante **Avvio/Arresto**.

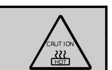
4.3.8 CICLO MANUALE (COTTURA CONTINUA)
E' possibile impostare cicli di cottura manuali escludendo il temporizzatore. Seguire le istruzioni del paragrafo 4.3.3 IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA finche` sul display apparirà la parola **"Cont"** indicante la cottura **Continua**.



In questo caso l'arresto del ciclo potrà avvenire solo manualmente, premendo per due secondi il pulsante di **Avvio/Arresto** ciclo o spegnendo il forno.

4.3.9 PRERISCALDAMENTO

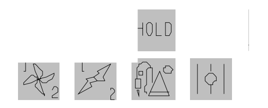
E' possibile effettuare un preriscaldamento della cella del forno prima di iniziare la cottura vera e propria.
Avviare il forno con la cella vuota impostando:
- modo di cottura desiderato;
- temperatura di preriscaldamento sul Termostato **TS;**
- cottura continua **"Cont"** sul Temporizzatore **TM**;
- Attendere che il display temperatura cella indichi il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento.
- Aprire la porta ed introdurre il prodotto da cuocere.

Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela. 

- Chiudere la porta ed impostare sul temporizzatore **TM** il tempo di cottura desiderato ed eventualmente ritoccare la temperatura di cottura sul Termostato **TS**.

4.3.10 UTILITY

- Accendere il forno premendo il pulsante I.
- Impostare un ciclo di cottura per le seguenti UTILITY:



UTILITY con preimpostazione ciclo

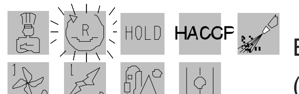
per le altre non e` necessario in quanto sono gia` cicli particolari.

- Premere il pulsante **U** (UTILITY):



U (UTILITY)

- Si accenderanno le spie (color VERDE) UTILITY ed una di esse lampeggiera`.



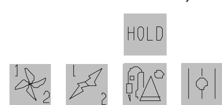
Es.: UTILITY selezionata (spia VERDE lampeggiante)

-Ruotare la manopola in senso orario o antiorario per selezionare la UTILITY interessata che lampeggiera` (color VERDE lampeggiante).
- Premere il pulsante **U** finche` la spia lampeggiante dell'UTILITY interessata cambia colore (ARANCIONE lampeggiante).
- Attendere ancora 5 secondi per vedere le spie accese fisse (color ARANCIONE fisso) delle UTILITY scelte.
- Infine avviare il ciclo premendo il pulsante START/STOP.

La descrizione delle varie UTILITY e` riportata al paragrafo 3.4 MODI DI COTTURA SPECIALI (pag. 40).

Nota:
Dopo 7 secondi di inutilizzo delle **UTILITY** si avra` l'**uscita automatica** da queste, segnalata dallo spegnimento del relativo pulsante.

- Per **annullare una** delle seguenti **UTILITY** gia` impostata (color ARANCIONE fissa):



premere il pulsante **U** e ruotare la manopola per selezionarla in modo che questa lampeggi (color ARANCIONE lampeggiante).

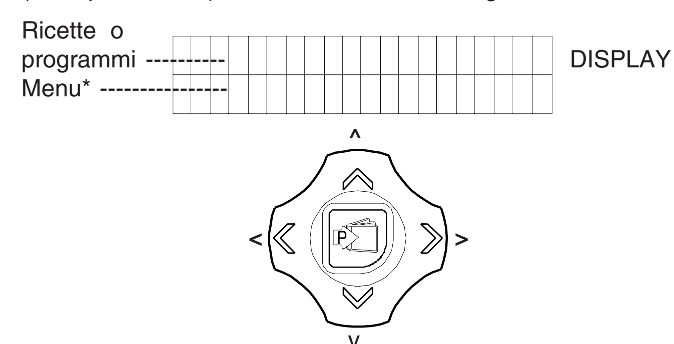
Premere ancora il pulsante **U** in modo che l'UTILITY cambi colore (color VERDE lampeggiante) e venga così annullata.
- Per **annullare** le altre **UTILITY** impostare un altro ciclo di cottura. Nel caso di **ciclo gia` avviato** arrestare questo mantenendo premuto per due secondi il pulsante di Avvio/Arresto (START/STOP) prima di effettuare l'annullamento della UTILITY.

4.4 COMANDI AUTOMATICI

Premessa: i comandi automatici permettono di eseguire cicli di cottura in modo particolare e inoltre di memorizzarli dopo averli impostati manualmente, a tale scopo vedere prima il paragrafo 4.3 COMANDI MANUALI.

Nota:
Se dopo aver impostato un ciclo di cottura manualmente, il forno venisse spento, **i dati dell'impostazione verrebbero perduti**, poichè nel modo di funzionamento manuale il controllore non memorizza il ciclo di cottura.
Volendo quindi memorizzare il programma è sufficiente agire come indicato nei successivi paragrafi.

La gestione dei cicli di cottura (o RICETTE) e dei programmi (esempio CLEAN) si effettua mediante i seguenti comandi:



* elenco di comandi (voci) necessari ad eseguire le varie funzioni di gestione:

S 00	MENU			
S 06		AGGIUNGI FASE		
S 03			SALTA FASE	
S 07		AGGIUNGI RITARDO		
S 09		CANCELLA FASE		
S 17			CONFERMA	
S 18			ANNULLA	
S 10		CANCELLA RICETTA		
S 17			CONFERMA	
S 18			ANNULLA	
S 11		MEMORIZZA RICETTA		
S 13			SELEZIONA NUMERO	
S 02				CONFERMA
S 14			SCRIVI NOME	
S 02				CONFERMA
S 15			SALVA RICETTA	
S 16			ANNULLA	
S 04		CERCA PER NOME		
S 01			CONFERMA	
S 05		CERCA PER NUMERO		
S 12		ESCI		
S 17			CONFERMA	
S 18			ANNULLA	

P (Program) = pulsante per:
- entrare nella lista delle ricette e dei programmi
- entrare nel menu delle ricette o dei programmi
- confermare le voci selezionate del menu

(**^**) (**v**) = pulsanti "freccia" (su e giu`) (oppure utilizzo della manopola) per:
- selezionare le ricette o i programmi o i relativi nomi
- selezionare le voci del menu
- selezionare le utilita`
- impostare i valori

(**<**) (**>**) = pulsanti "freccia" (sx e dx) per:
- ritornare al menu
- selezionare le fasi

DISPLAY = visualizzazione delle operazioni sopra descritte

4.4.1 COTTURA MULTIFASE IN SEQUENZA AUTOMATICA

La cottura di un cibo puo` avvenire con diverse temperature durante il suo ciclo e quindi in diverse fasi.
Il forno permette l'esecuzione di programmi composti da più fasi sequenziali. Per esempio:
- Fase 1: - ciclo aria calda 392°F (200°C)
  - spillone 158°F (70°C)
- Fase 2: - ciclo misto 428°F (220°C)
  - durata 40 minuti
- Fase 3: - ciclo aria calda 482°F (250°C)
  - durata 15 minuti

e così via fino ad un massimo di 6 fasi.
Durante la cottura il passaggio da una fase alla successiva avviene automaticamente fino all'arresto automatico del programma con il completamento dell'ultima fase impostata.

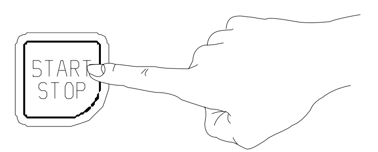
L'impostazione di un ciclo a più fasi si realizza eseguendo le seguenti operazioni:
1) Accendere il forno.
2) Impostare (vedere paragrafo 4.3 COMANDI MANUALI):
- modo di cottura per la fase 1;
- temperatura cella per la fase 1;
- tempo di cottura (o in alternativa la temperatura spillone) per la fase 1.
3) Premere il pulsante **P** sul DISPLAY compare il valore 1 lampeggiante (fase 1) e la descrizione P:MENU.
4) Premere il pulsante **P** per entrare nel menu, sul DISPLAY compare la voce P:AGGIUNGI FASE (e` anche possibile selezionare un'altra voce del menu).

fase **1** lampeggiante **1**
voce selezionata **P: AGGIUNGI FASE**

5) Premere il pulsante **P** per confermare questa voce, sul DISPLAY compare il valore 2 lampeggiante (fase 2), alcune funzioni dei COMANDI MANUALI lampeggiano.

fase **2** lampeggiante **1 2**
voce selezionata **P: MENU**

5) Impostare nuovi valori, come al punto 2), ma per la fase 2.
6) Per impostare ulteriori fasi ripetere i punti **4**, **5** e **6** fino ad un massimo di 7 fasi.
7) A questo punto il programma di cottura a più fasi è stato impostato. Inserire il prodotto da cuocere, premere il pulsante di **Avvio ciclo.**



Esso si avvierà partendo dalla fase 1(valore 1 lampeggiante intervallato da un punto sul relativo DISPLAY) e al suo completamento **passerà automaticamente** alla fase 2 (valore 2 lampeggiante intervallato da un punto sul relativo DISPLAY) e così via per le altre fasi (se impostate).

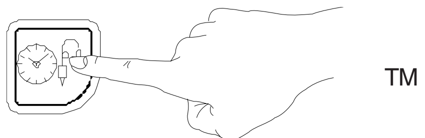
fase **2** in corso **1 2**

Il passaggio tra una fase e l'altra è anche segnalato da un breve segnale acustico.
Alla fine dell'ultima fase avviene l'arresto automatico della cottura come precedentemente descritto, segnalato da un doppio segnale acustico intermittente.
Volendo ripetere lo stesso ciclo a piu` fasi e` sufficiente premere nuovamente il pulsante START/STOP.

Durante la cottura e` possibile saltare una o piu` fasi e passare a quella interessata come di seguito indicato:
- premere una o piu` volte il pulsante (**>**) per passare alle fasi successive.
- premere il pulsante **P** e alla voce "SALTA FASE" ripremerlo per confermare la fase scelta e iniziarla.

4.4.2 IMPOSTAZIONE ORARIO, DATA E DELAY START

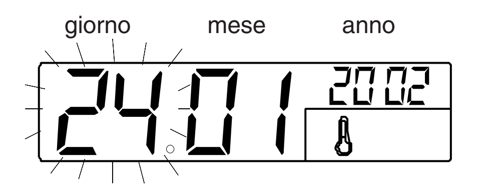
- ORARIO e DATA -
Per impostare l'ORARIO e la DATA eseguire quanto segue:
1) Accendere il forno premendo il pulsante I.
2) Tenere premuto il pulsante del tempo TM finche` si sente il segnale acustico (bip) e lampeggia la cifra delle ORE.



TM

3) Ruotare (mentre lampeggia la cifra) la maopola in senso orario o antiorario per impostare l`ora attuale.
4) Premere il pulsante TM e impostare i MINUTI come si e` fatto per le ore (punto 3 precedente).

giorno mese anno



Es.: 24-01-2002
DATA ATTUALE

Es.: 9.15
ORARIO ATTUALE
ore minuti



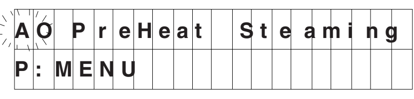
Es.: 9.25
PARTE IN RITARDO (10 minuti)

spia accesa tempo

5) Premere ancora il pulsante TM ed impostare il GIORNO (visualizzato sul DISPLAY della TEMPERATURA) come si e` fatto per le ore (punto 3 precedente).
6) Passare poi al MESE e all'ANNO premendo sempre il pulsante TM e ripetere le operazioni come si e` fatto per il giorno per impostare il dato relativo.

- DELAY START - (avvio ritardato del ciclo)
Dopo aver impostato ORARIO e DATA (vedere paragrafo precedente) eseguire quanto segue:
1) Premere il pulsante P (program) e selezionare la ricetta o il programma desiderato:

programma selezionato



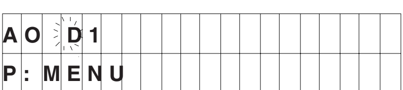
2) Premere il pulsante P, e selezionare la voce P:AGGIUNGI RITARDO.

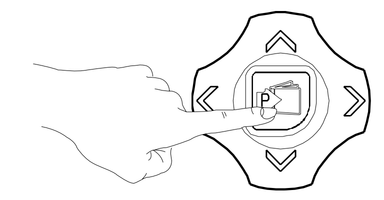
VOCE SELEZIONATA



3) Premere il pulsante P, compare la lettera D (Delay start) lampeggiante.

LETTERA "D" LAMPEGGIANTE





4) Impostare l'orario di inizio desiderato dell'AVVIO (visualizzato in piccolo sul display del tempo TM) e premere il pulsante START/STOP.
Adesso il ciclo iniziera` all'orario impostato del DELAY START e la lettera D lampeggiera` alternativamente con un punto per indicare che questa funzione e` attiva.

4.4.3 MODIFICA DEI PARAMETRI IMPOSTATI

Con il ciclo di cottura **bloccato** o **avviato** o **memorizzato**, agendo sui relativi comandi, è possibile modificare i seguenti parametri:
1) modo di cottura;
2) temperatura di cottura TS;
3) tempo di cottura TM;
4) temperatura spillone PRB (in alternativa al tempo di cottura).

Note:
- Quando si modificano (durante la cottura) i paramentri di un programma MEMORIZZATO accanto al n° di programma comparira` un * (asterisco).
- Quando si modificano i paramentri di un programma MEMORIZZATO la nuova memorizzazione eliminera` la precedente.

Nel caso si desideri modificare, durante il ciclo di cottura **a piu` fasi**, la fase successiva e` necessario eseguire le seguenti operazioni:
a) Premere il pulsante START/STOP per arrestare il ciclo di cottura in corso.
b) Premere il pulsante (**>**) per visualizzare la fase interessata e modificare i valori desiderati impostandoli nuovamente.
c) Premere il pulsante di avvio START/STOP per riprendere il ciclo in corso.

4.4.4 MEMORIZZAZIONE DELLE RICETTE O PROGRAMMI

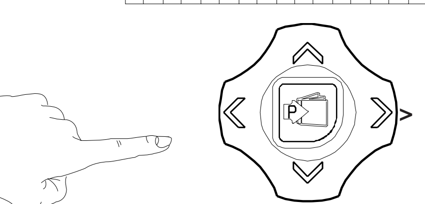
Le RICETTE o programmi (o cicli di cottura) possono essere memorizzati nel forno con un numero (in sequenza) ed una descrizione di identificazione per la relativa ricerca.

Es.: 01 (n° RICETTA)
COTTURA POLLO (descrizione RICETTA)
02
COTTURA PATATE

Dopo aver impostato una RICETTA (ad una o piu` fasi di cottura) con i **COMANDI MANUALI** o **AUTOMATICI** eseguire quanto segue:

1) premere il pulsante **P**

fase **1** lampeggiante	1
voce selezionata	P: MENU



2) Premere ancora il pulsante **P** per entrare nel menu e selezionare la voce MEMORIZZA RICETTA.

fase **1** lampeggiante
voce selezionata



3) Premere il pulsante **P** per iniziare la memorizzazione, compare la voce SELEZIONA NUMERO.

	A2 1
voce visualizzata	P: SELEZIONA NUMERO

5958 931 01

4) Premere il pulsante **P** per selezionare il numero di ricetta.

NUMERO RICETTA SELEZIONATO — 01 / P : CONFERMA

5) Selezionare (mentre lampeggia) il n° di RICETTA nel quale memorizzare il ciclo appena impostato e confermare il numero premendo il pulsante **P**.

6) Selezionare la voce SCRIVI NOME.

voce selezionata — 01 / P: SCRIVI NOME

7) Premere il pulsante **P**, il trattino "_" lampeggia.

TRATTINO LAMPEG.

voce selezionata



8) Selezionare la prima lettera desiderata.

9) Premere il pulsante (**>**) per inserire la seconda lettera come indicato al punto 8) e cosi` per le successive (per CANCELLARE una lettera selezionare lo spazio).

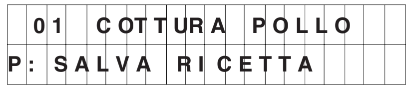
10) Premere il pulsante **P** per confermare il NOME della RICETTA (es.: COTTURA POLLO).

NOME RICETTA voce selezionata — 01 COTTURA POLLO / P: CONFERMA

11) Selezionare la voce SALVA RICETTA e premere il pulsante P per memorizzarla.

NOME RICETTA

voce selezionata



12) Per uscire dai programmi premere ancora per alcuni secondi il pulsante **P** (o selezionare la voce ESCI e confermare).

Nota: non è necessario memorizzare i programmi obbligatoriamente in sequenza numerica (es. 01-02-03 ecc.), ma è possibile assegnargli un qualsiasi numero tra 0 e 99. I numeri di programma gia`occupati sono indicati al lato da un punto fisso, quelli liberi sono senza.

4.4.5 RICERCA DELLE RICETTE O DEI PROGRAMMI

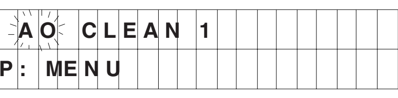
Per ricercare una ricetta o un programma ci sono due metodi:
- CERCA PER NUMERO (numero ricetta o programma)
- CERCA PER NOME (nome ricetta o programma)

Nota:
Durante l'impostazione di un ciclo di cottura, premere 2 volte il pulsante **P** e selezionare la voce del menu CERCA PER NUMERO o CERCA PER NOME, oppure premere il pulsante **P** per alcuni secondi per uscire dall'impostazione del ciclo e procedere come segue.

CERCA PER NUMERO
Premere il pulsante **P** e selezionare la ricetta o il programma desiderato.

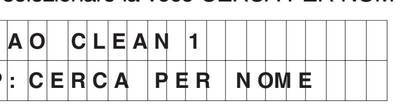
CERCA PER NOME
Premere il pulsante **P** per entrare nella lista delle ricette o dei programmi.

programma selezionato



Premere il pulsante **P** e selezionare la voce CERCA PER NOME

programma selezionato



Premere il pulsante **P** per iniziare la ricerca e selezionare la **prima lettera** del nome della ricetta desiderata, esempio F (FINOCCHI)

lettera F lampeggiante — AO F / P: CONFERMA

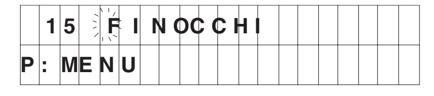
Premere il pulsante **P** per confermare questa lettera, sul DISPLAY compare la prima ricetta o programma che inizia con la lettera F.

prima ricetta con lettera F — 14 FAGIOLI / P: MENU

Selezionare il nome della **ricetta desiderata** fra quelli che iniziano con la lettera F.

ricetta desiderata

selezionata



4.4.6 UTILIZZO PROGRAMMI PREMEMORIZZATI

Sono dei programmi preimpostati e non cancellabili necessari a fornire alcune funzioni standard di servizio.
I programmi prememorizzati del forno sono i seguenti:

PRE-HEAT ... (preriscaldamento)
Questi programmi, nominati con il prefisso "**PRE-HEAT ...**", servono al preriscaldamento della cella forno con valori preimpostati per poter effettuare poi cotture specifiche e sono modificabili..

LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)
La cottura a bassa temperatura e` una procedura specifica di cottura particolarmente indicata per carne di manzo, come costata, girello, filetto, ma anche utilizzabile per altri tipi di carne quali vitello, agnello, cervo, tacchino, anatra, maiale, etc.
I tagli di carne possono essere: roasbeef, spalla, coscia, sella, bistecca con osso, scamone, filetto, costolette, etc.
L' EFS-LTC e` un programma predefinito, completamente automatico per ottenere **cibi cotti uniformemente con una morbida consistenza.**

Il programma e` formato da 4 fasi principali:
PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD.
Impostare il programma come indicato in seguito per i programmi prememorizzati.
Quando compare la scritta LOAD sul Display grande, dopo la fase PREHEAT (eventualmente modificare la temperatura gia` impostata della cella) CARICARE il cibo nel air-o-steam® ed inserirvi lo spillone MULTIPOINT a 6 sensori (eventualmente modificare la temperatura gia` impostata dello spillone).
Chiudere la porta ed avviare il ciclo premendo ancora il pulsante START.
Inizia la fase SEARING (sigillatura termica a secco del cibo), segue il raffreddamento veloce del forno (CoolDown) per poter effettuare successivamente una lenta cottura con la fase MATURE (responsabile dell'intenerimento della carne) al termine della quale viene visualizzata lampeggiando, sul DISPLAY grande dello spillone, la relativa durata (premendo qualsiasi pulsante questa scomparira`). Infine avremo la fase HOLD di mantenimento in temperatura del cibo.
L'intero ciclo EFS-LTC (comprensivo della fase HOLD) puo` arrivare fino ad un massimo di 24 ore.
E‘ possibile saltare una o piu‘ fasi passando alla successiva (vedere SALTA FASE al paragrafo 4.4.1 COTTURA MULTIFASE IN SEQUENZA AUTOMATICA), questo e` utile ad esempio quando si e‘ iniziata la cottura (fase SEARING) con un’altra apparecchiatura (es.: frytop) e si vuole completarla con l'air-o-steam® (fase MATURE e HOLD). Non è possibile saltare la fase MATURE, cio` significa che se si intende utilizzare solo la fase HOLD sara` sufficiente impostare la relativa UTILITY (vedere paragrafo 4.3.10 UTILITY).

Vantaggi principali:
- Eccellente qualita` del cibo.
- Il procedimento standard LTC garantisce risultati ripetibili di anno in anno.
- Aroma tipico dell'arrosto; succulenza del cibo dal centro al bordo.
- Colore uniforme e perfetta uniformita`di cottura.
- Veloce processo di maturazione, risparmio di tempo e possibilita` di utilizzare tagli freschi di carne.
- Ridotta perdita di peso, 5-8% (dipendente dalla qualita` del cibo e dalla temperatura impostata dello spillone).
- Notevole guadagno di porzioni per la vendita.
- Notevole risparmio energetico dovuto al programma intelligente EFS-LTC.

CLEANING SYSTEM (AIR - O - CLEAN)
Questo e` un sitema di pulizia che effettua il lavaggio automatico della cella con detergenti appropriati in base alla quantita`di sporco rilevata, pertanto sono stati previsti i seguenti 4 cicli:

CLEAN 1 Soft (leggero)
Per uno sporco ancora fresco derivante da cotture poco grasse (es. con ciclo VAPORE)

CLEAN 2 Medium (normale)
Per uno sporco normale derivante da cotture grasse.

CLEAN 3 Strong (forte)
Per uno sporco pesante derivante da cotture molto grasse (es. pollo arrosto, salsicce).

CLEAN 4 X-Strong (extra forte)
Per uno sporco pesante derivante da cotture molto grasse (es. pollo arrosto, salsicce) anche con residui essicati (incrostazioni).

F00...---> F19... (ricette)
Queste sono 20 ricette prememorizzate dei principali piatti della cucina internazionale.
Per ulteriori informazioni vedere il relativo ricettario.

Per utilizzare questi programmi prememorizzati eseguire quanto segue:

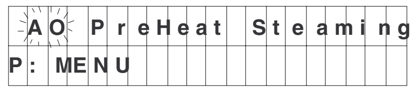
Nota 1:
Il ciclo CLEANING SYSTEM **iniziera`** quando la temperatura avra` raggiunto automaticamente il valore di **70°C in cella**.
Prima di effetture un ciclo CLEANING SYSTEM accertarsi che ci siano i detergenti nei contenitori (posti sotto il pannello comandi) e che questi corrispondano al tipo richiesto, pertanto vedere il paragrafo 7. PULIZIA E MANUTENZIONE.

Attenzione:
In caso di completo svuotamento dei contenitori del detersivo e/o del brillantante o di svuotamento dei tubetti di adduzione degli stessi, il ciclo **CLEANING SYSTEM** va avviato effettuando prima un ciclo a vuoto. Tale operazione permette di riempire nuovamente i condotti con i liquidi appropriati e operare correttamente i cicli di pulizia.

Nota 2:
Durante l'impostazione di un ciclo di cottura, premere 2 volte il pulsante **P** e selezionare la voce del menu CERCA PER NUMERO o CERCA PER NOME, oppure premere il pulsante **P** per alcuni secondi per uscire dall'impostazione e procedere come segue.

1) Premere il pulsante **P**, il programma **A0** lampeggia.

programma
selezionato



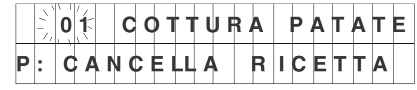
sul DISPLAY compare la scritta A0 **PreHeat Steaming**... .
2) Selezionare il programma desiderato, altrimenti passare al punto 3).

3) Premere il pulsante START/STOP per avviare il ciclo A0 PREHEAT.... .

Per **uscire, modificare, saltare fase**, vedere i paragrafi dei normali programmi.

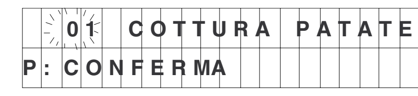
4.4.7 CANCELLAZIONE DI UNA RICETTA O DI UN PROGRAMMMA MEMORIZZATO
1) Accendere il forno premendo il pulsante **I**.
2) Premere il pulsante **P** .
3) Selezionare la ricetta o il programma da cancellare.
4) Premere il pulsante **P** e selezionare la voce CANCELLA RICETTA.

NOME RICETTA
voce selezionata



5) Premere il pulsante **P** per cancellare definitivamente la ricetta o il programma.

NOME RICETTA
voce selezionata



6) Per uscire dai programmi premere ancora per alcuni secondi il pulsante **P**.

5. CODICI DI INFORMAZIONE E DI ERRORE

Questi sono codici che possono essere visualizzati sul display del tempo.

Codici INFORMAZIONE

Codici che indicano un valore, o una funzione, o una condizione.

Cln - Programma di lavaggio CLEANING SYSTEM inserito.

Clnt - Programma di lavaggio semiautomatico inserito.

cont - Tempo impostato illimitato.

cool - Raffreddamento del forno in funzione.

End - Termine di un ciclo o di una funzione.

FILL - Riempimento del generatore di vapore. (Controllare che il rubinetto/valvola di alimentazione dell'acqua sia aperto/a).

Hold - Opzione di cottura, la funzione HOLD è attiva.

LOAd - Caricare cibo nel forno.

oPEn - Apertura della valvola di scarico del generatore di vapore.

PrEH - Generatore di vapore in fase di preriscaldamento. (Attendere fino alla scomparsa del codice).

Soap - Detergente. Spruzzare un prodotto idoneo sulle superfici da detergere come indicato al punto 4) del ciclo di pulizia semiautomatico della cella (vedere paragrafo 7. PULIZIA E MANUTENZIONE).

StArt - Premere il pulsante START per avviare il programma.

Stby - Tempo di attesa del lavaggio CLEANING SYSTEM.

Codici ERRORE

Codici che indicano la necessità di contattare un tecnico specializzato

EH2O - Pressione dell'acqua di alimentazione troppo bassa per il CLEANING SYSTEM (pressione necessaria da 1,5 a 2,5 bar).

EFUN-Dispositivo termico a ripristino automatico del motoventilatore. Sul piccolo DISPLAY compare UP in riferimento alla ventola singola (6-10 GN) o superiore (20 GN) della cella e DO nel caso della ventola inferiore (solo 20 GN).

E--- - Requisito non rispettato di un parametro (al posto dei trattini " ---" compare il numero del parametro in causa).

EPt1 - Sonda cella interrotta o in corto circuito.

EPt2 - Sonda generatore di vapore interrotta o in corto circuito.

EPt3 - Sonda spillone interrotta o in corto circuito.

EPt4 - Sonda by pass interrotta o in corto circuito.

EPt8 - Sensore di temperatura del controllore elettronico danneggiato.

ESCH - Malfunzionamento dei dispositivi di raffreddamento circuito di controllo comandi.

Etub - Avviso di sovratemperatura generatore di vapore (257°F)(125°C) .

Etuc - Avviso di sovratemperatura cella (608°F)(320°C).

EFLP -Guasto al dispositivo valvola motorizzata scarico vapori cella.

ETC - Intervento del limitatore di temperatura della cella.

ETB - Intervento del limitatore di temperatura del generatore di vapore.

IMPORTANTE!
Con ciclo di cottura in corso, la segnalazione di un codice d'errore è accompagnata dal funzionamento continuo della suoneria e dall'arresto del ciclo stesso.
In questo caso l'apparecchiatura può essere utilizzata in modalità che non implicano le condizioni per le quali si genera l'errore. Allo scopo è sufficiente programmare il forno per un ciclo che non utilizzi il componente danneggiato.
Il servizio assistenza tecnica deve essere informato sul codice di allarme apparso sul display.

6. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

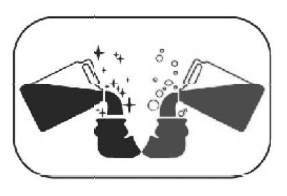
In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:
• Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere i rubinetti dell'acqua.
• Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

• Ogni fine giornata pulire la cella del forno usando prodotti adatti allo scopo, attenendosi ai consigli del fornitore.
• Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretta.
• Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico ecc.), anche se diluiti.
• Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.

L'apparecchiatura dispone di un programma automatico di pulizia della cella detto CLEANING SYSTEM, per il suo utilizzo vedere paragrafo 1.4.3 UTILIZZO PROGRAMMI PREMEMORIZZATI.
Il programma CLEANING SYSTEM necessita di detergenti, pertanto riempire il contenitore del DETERSIVO - max 5 litri (a DESTRA con tappo ROSSO) e quello del BRILLANTANTE - max 1,2 litri (a SINISTRA con tappo BLU) posti sotto il pannello comandi indicati dal seguente adesivo:

BRILLANTANTE
max 1,2 litri

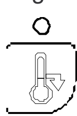


DETERSIVO
max 5 litri

I detergenti da utilizzare sono i seguenti:
- Detersivo ECOLAB tipo "Greasestrip Plus"
- Brillantante ECOLAB tipo "Clear Dry HD"

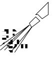
Nota:
La pulizia della cella forno non è assicurata qualora si utilizzi un tipo di detergente o di brillantante diverso da quello suddetto.

L'apparecchiatura dispone di una UTILITY` per effettuare un ciclo di pulizia semiautomatico della cella forno, pertanto seguire le operazioni di seguito riportate.
Premessa: Effettuare la pulizia solo quando il valore di temperatura in cella è inferiore a 194°F(90°C); nel caso procedere prima ad una fase di raffreddamento della cella premendo il seguente pulsante:



1) - Eliminare dalla cella eventuali grossi residui di cibo con un getto d'acqua.

2) - Impostare la seguente UTILITY` come indicato nel paragrafo 4.3.10 UTILITY:



e avviare il ciclo premendo il pulsante START/STOP.

3) - Dopo 5 minuti termina la 1ª fase di pulizia (ciclo VAPORE) segnalata dal suono dell'avvisatore acustico.

4) - Aprire la porta forno e spruzzare un prodotto idoneo sulle superfici da detergere.

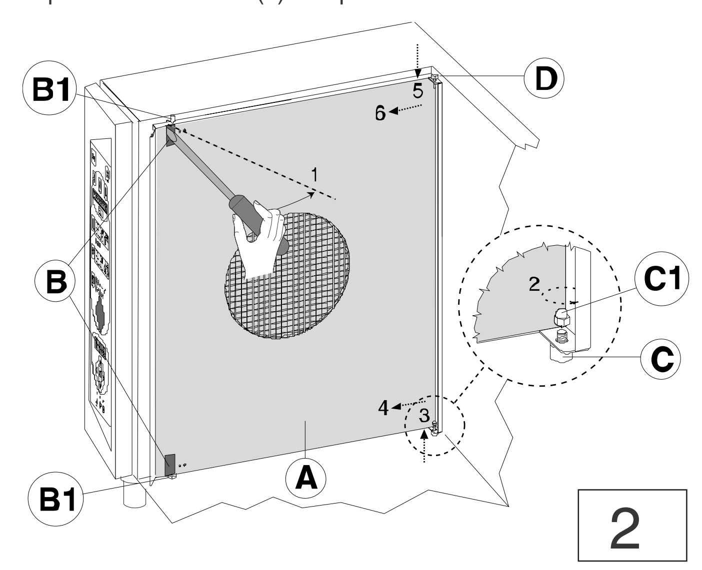
5) - Richiudere la porta. Sul DISPLAY **TS** inizia il conto alla rovescia di 120 secondi, necessario per l'azione dell'agente sgrassante. Al termine della fase di sgrassaggio inizia automaticamente la 2ª fase di pulizia (ciclo VAPORE) della durata di 10 minuti al termine della quale l'avvisatore acustico suona (ciclo terminato).

6) - Aprire la porta e risciacquare l'interno cella.

Per agevolare la pulizia della camera di cottura, togliere le guide per struttura carrellata poste sul fondo della camera cottura (se presenti) ed aprire la parete di aspirazione.

• Per aprire la **parete di aspirazione A** (Fig. 2) della camera di cottura eseguire quanto segue:
- spegnere il forno e disinserire elettricamente l'apparecchiatura;
- inserire la punta di un cacciavite nella feritoia B e facendo leva (1) verso l'interno del forno aprire la parete sganciandola dai relativi piolini retrostanti B1.

Nel caso si voglia **togliere completamente** la parete di aspirazione:
- svitare (2) con una chiave esagonale il dado C1.
- sollevare (3) la parete di aspirazione e sfilarla (4) dal perno inferiore C della camera forno;
- abbassare (5) la parete per permettere la fuoriuscita dal perno superiore D e sfilarla (6) completamente.



Per rimontare la parete ripetere le fasi al contrario e riavvitare il dado C1.

• Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente con acqua e asciugare con cura.
• Evitare di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che, ossidandosi, provocano punti e inneschi di ruggine.
• Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:
- Scaricare il generatore di vapore.
- Sconnettere l'alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti dell'acqua;
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo;
- Arieggiare periodicamente i locali.

7.1 MANUTENZIONE PERIODICA GENERATORE DI VAPORE

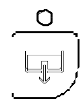
• Una eccessiva incrostazione di calcare nel generatore di vapore viene segnalata dall'accensione della seguente spia



la quale evidenzia la necessità di effettuare la disincrostazione.
Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso in cui tali prescrizioni non vengano rispettate, inoltre la garanzia non copre la riparazione e la sostituzione di componenti danneggiati dal calcare qualora le caratteristiche richieste per l'acqua di alimentazione non vengano rispettate (vedere paragrafo relativo).

La disincrostazione può essere effettuata usando due metodi:
- con aceto a concentrazione 100%;
- con disincrostante chimico (osservando scrupolosamente le istruzioni sotto descritte).
Per queste operazioni la macchina deve essere accesa.

7.1.2 METODO CON ACETO AL 100%
1) Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
2) Svuotare completamente il generatore di vapore premendo il seguente pulsante



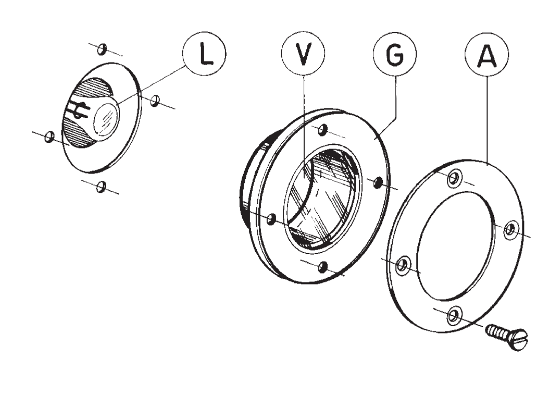
3) Dopo un minuto richiudere lo scarico del generatore di vapore (premere pulsante suddetto).
4) Togliere il tappo in plastica del tubo di accesso generatore e introdurre attraverso questo circa 8 litri (6-10gn) oppure 16 litri (20gn) di aceto puro.
5) Aprire il rubinetto acqua.
6) Mettere in funzione il forno nel ciclo "vapore" per 20 minuti.
7) Spegnere il forno ed attendere 60 minuti.
8) Rimettere in funzione il forno per altri 10 minuti.
9) Spegnere ed attendere 60 minuti.
10) Con il rubinetto dell'acqua aperto riaprire la valvola di scarico del generatore ai fini di realizzarne lo scarico (premere pulsante suddetto).
11) Spegnere il forno.
12) Risciacquare poi l'interno del generatore utilizzando una conduttura in gomma inserita nel tubo, fintantoché dallo scarico esca acqua pulita.
13) Rimontare il tappo e richiudere lo scarico del generatore di vapore (premere pulsante suddetto).

7.1.3 METODO CON DISINCROSTANTE CHIMICO
La disincrostazione con prodotti chimici deve essere eseguita in base alle istruzioni del fornitore (le stesse ditte fornitrici di detersivi).
Ad esempio, usando il disincrostante della ECOLAB tipo "STRIP-A-WAY", si deve operare come segue:
• Seguire le istruzioni relative del paragrafo precedente e introdurre attraverso il tubo di accesso del generatore le relative quantita` di liquidi seguenti:
- 2 litri di liquido disincrostante più 6 litri d'acqua (6-10gn)
- 4,5 litri di liquido disincrostante più 11,5 litri d'acqua (20gn)
• Mettere in funzione il forno nel ciclo VAPORE per 12 minuti.
• Spegnere ed attendere 40 minuti.
• Riaprire lo scarico generatore e proseguire con le istruzioni del paragrafo precedente.

IMPORTANTE
Risciacquare attentamente l'interno del generatore, utilizzando una conduttura in gomma, inserita attraverso il tubo di accesso al generatore, al fine di eliminare ogni minimo residuo di disincrostante.
• Rimontare il tappo e richiudere lo scarico del generatore di vapore (pulsante o leva).
E' buona norma dopo queste procedure far funzionare il forno a vuoto per 30 minuti nel ciclo VAPORE.

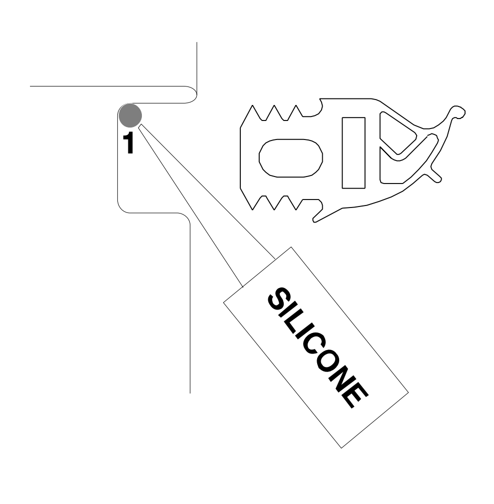
7.2 SOSTITUZIONE COMPONENTI DI CONSUMO

Sostituzione lampada illuminazione cella (Fig. 3)
Per sostituire la lampada illuminazione cella, nel caso di una bruciatura, operare come segue:
• Disinserire elettricamente l'apparecchiatura.
• Svitare le quattro viti che fissano la ghiera "A"del punto luce ed estrarre il vetro"V" assieme alla guarnizione di tenuta "G" .
• Estrarre la lampada alogena "L" e sostituirla con un'altra di uguale caratteristiche (12V - 20W - 572°F), utilizzando della carta o un panno puliti allo scopo di evitare il contatto diretto con le dita.
• Rimontare il vetrino di protezione, correttamente inserito dentro la guarnizione,nel vano lampada e fissare la ghiera riavvitando le 4 viti, previo ingrassaggio della guarnizione con grasso siliconico ad uso alimentare.



3

Sostituzione guarnizioni porta (Fig. 4)
N.B.: La guarnizione porta è un componente che può invecchiare e usurarsi nel tempo. E' buona norma sostituirla quando si notano degli indurimenti o rottura della stessa.
Per sostituirla operare come segue:
• Rimuovere la guarnizione dalla propria sede e pulire questa da eventuali tracce di silicone.
• introdurre un filo di sigillante siliconico nel punto **1** lungo la cornice interna della sede della guarnizione.
• inserire la nuova guarnizione lungo tutta la sede.

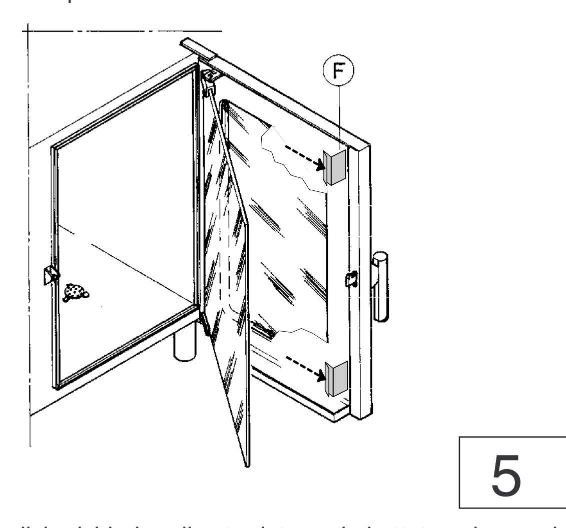


4

7.3 PULIZIE PARTICOLARI

Pulizia e controllo efficienza impianto di scarico
Eseguire periodicamente la pulizia del tubo di scarico verificando che non vi siano ostruzioni che comportino lo scarico dell'acqua.

Pulizia delle superfici interne dei vetri porta (Fig. 5)
Queste operazioni devono essere condotte con vetro porta freddo senza utilizzare panni o detergenti abrasivi.
L'accesso alle superfici dell'intercapedine avviene con l'apertura del vetro interno incernierato sulla porta.
• Con porta aperta premere le due mollette di fermo **F** superiore ed inferiore e aprire il vetro interno.



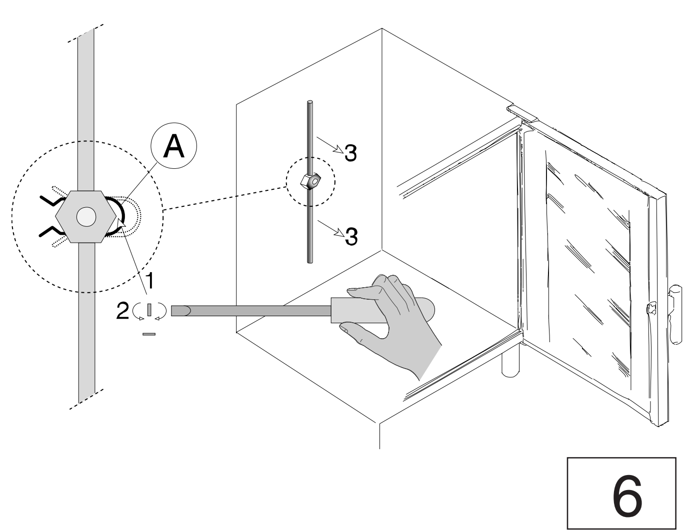
5

Dopo la pulizia richiudere il vetro interno in battuta sui gommini .

Pulizia getto rotante del CLEANING SYSTEM (Fig. 6)
Si consiglia di effettuare la pulizia del getto nel caso di:
- lungo periodo di inutilizzo del CLEANING SYSTEM
- difficolta` di rotazione del braccio di lavaggio (probabile ostruzione degli ugelli)
- utilizzo di acqua con elevata durezza.

Nel caso di completa ostruzione degli ugelli utilizzare la punta di un coltello per rimuovere l'eventuale incrostazione.

• Estrarre (senza togliere) la molletta di fermo **A** dal blocco centrale del getto. Per questa operazione inserire la punta di un cacciavite nel punto indicato dalla freccia e ruotarla dalla posizione verticale a quella orizzontale come indicato in figura.
• Togliere il getto dal perno di rotazione.



6

• Immergere il getto rotante in una bacinella contenente del disincrostante per calcare, lasciar agire questo per tutta la notte e risciacquare abbondantemente con acqua.
• Rimontare il getto inserendolo sul perno di rotazione e spingendo la molletta di fermo nella posizione originale.

NO TEXT ON THIS PAGE

5958 931 01

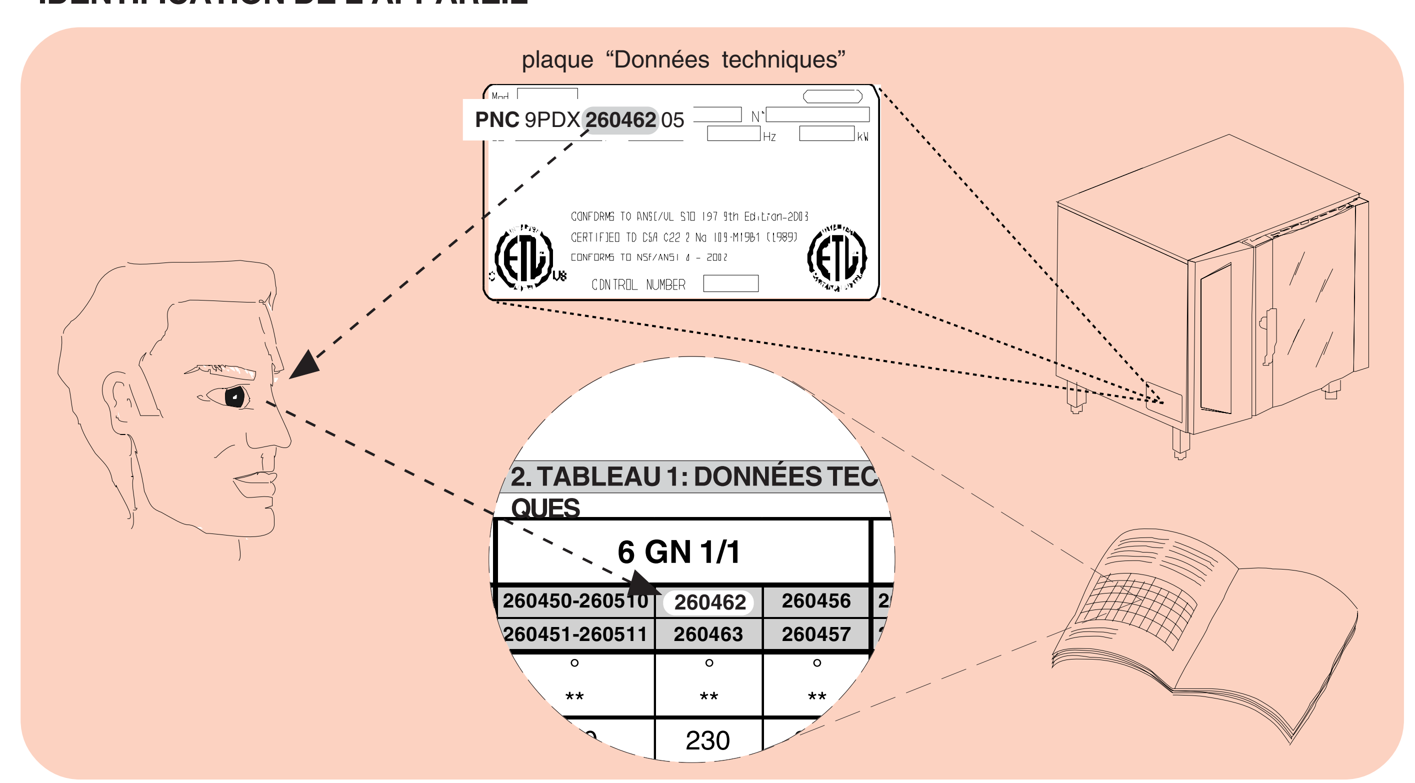
air-o-steam® FOURS COMBI ÉLECTRIQUE

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Sommaire

Page

- IDENTIFICATION DE L'APPAREIL



5958 931 01

I. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Ce manuel concerne plusieurs modèles d'appareils.
Pour plus d'informations sur votre modèle d'appareil, consulter le tableau 1**"Données techniques".**

L'appareil présente les caractéristiques suivantes :
• Affichage digital de la température.
• Sonde thermostatique de température "au cœur" de l'aliment (sonde à piquer).
• Surveillance continue des paramètres de cuisson pendant toute la durée du cycle.
• Vidange périodique et lavage automatique du générateur de vapeur pour prévenir la formation de tartre.
• Signalisation de la nécessité d'entretien périodique du générateur de vapeur, voir le paragraphe correspondant.
• Dispositif d'évacuation rapide de la vapeur de la cavité pour les gratins, activable automatiquement.
• Dispositif de décharge antireflux AIR-BREAK (intervalle d'air) pour éviter tout reflux provenant des égouts à l'intérieur du four.
• Lampes halogène d'éclairage de la cavité.
• Mécanisme de **sécurité** d'ouverture de la porte à double action pour éviter les brûlures.
• Porte à double vitrage : plus de confort dans la cuisine et basses températures des surfaces.
• Diagnostic automatique des mauvais fonctionnements et signalisation par codes d'identification (voir paragraphe **"Codes d'information et d'erreur"**.

2. TABLEAU 1 : DONNÉES TECHNIQUES

GRILLES	6 GN 1/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
PNC *	260085	260090	260086	260091	260087	260092	260088	260093	260089	260094
CONVECTEUR *	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°
GÉNÉRATEUR VAPEUR **	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
TENSION D'ALIMENTATION	208V 3ph 60Hz 32amps	240V 3ph 60Hz 32amp	208V 3ph 60Hz 63amps	240V 3ph 60Hz 63amp	208V 3ph 60Hz 80amps	240V 3ph 60Hz 80amp	208V 3ph 60Hz 100amps	240V 3ph 60Hz 100amp	208V 3ph 60Hz 150amps	240V 3ph 60Hz 150amp
Puissance totale	10,1 kW	10,1 kW	17 kW	17 kW	24 kW	24 kW	34,5 kW	34,5 kW	48 kW	48 kW
Charge maximum d'aliments	66 lbs. (30 kg)	66 lbs. (30 kg)	110 lbs. (50 kg)	110 lbs. (50 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	440 lbs. (200 kg)	440 lbs. (200 kg)
Poids net	253.53 lbs. (115 kg)	253.53 lbs. (115 kg)	319.67 lbs (145 kg)	319.67 lbs (145 kg)	504.86 lbs (229 kg)	504.86 lbs (229 kg)	533.52 lbs. (242 kg)	533.52 lbs. (242 kg)	551.16 lbs (250 kg)	551.16 lbs (250 kg)
Poids d'embarquement	295.42 lbs. (134 kg)	295.42 lbs. (134 kg)	363.76 lbs. (165 kg)	363.76 lbs. (165 kg)	538 lbs (244 kg)	538 lbs (244 kg)	639.34 lbs. (290 kg)	639.34 lbs. (290 kg)	573 lbs (260 kg)	573 lbs (260 kg)
Largeur d'embarquement	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	50"inch (1270 mm)	50"inch (1270 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	47 5/8"inch (1210 mm)	47 5/8"inch (1210 mm)
Hauteur d'embarquement	40 15/16"inc (1040 mm)	40 15/16"inc (1040 mm)	49 5/8"inch (1260 mm)	49 5/8"inch (1260 mm)	52 3/8"inch (1330 mm)	52 3/8"inch (1330 mm)	79 1/2"inch (2020 mm)	79 1/2"inch (2020 mm)	70 7/8"inch (1800 mm)	70 7/8"inch (1800 mm)
Profondeur d'embarquement	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	44 7/8"inch (1140 mm)	44 7/8"inch (1140 mm)	42 1/2"inch (1080 mm)	42 1/2"inch (1080 mm)	41 3/4"inch (1060 mm)	41 3/4"inch (1060 mm)

Informations sur l'émission de bruit : les éléments fonctionnels des appareils émettent un niveau de bruit inférieur à 70 dB (A).

* Le modèle de four est indiqué dans le champ **PNC** sur la plaquette " Données techniques " appliquée sur le flanc gauche en bas.

3. CONSIGNES GÉNÉRALES

• Chaque fois que ce manuel décrit une situation comportant un risque quelconque pour l'utilisateur, le personnel de service ou l'appareil, l'attention du lecteur est attirée par l'un des termes suivants.

• **Danger !** ce terme attire l'attention sur un danger immédiat pouvant entraîner des accidents graves, voire mortels.

•**Avertissement !** ce terme signale un risque d'accidents graves, voire mortels, au cas où les instructions ne seraient pas respectées.

•**Attention**. ce terme attire l'attention sur une information qui doit être parfaitement comprise, bien que sans danger.

• Garder l'appareil éloigné de substances inflammables.

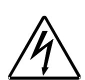
Avertissement Danger d'incendie.
Par mesure de sécurité, ne pas poser de l'essence ou d'autres substances inflammables, liquides ou gazeuses, à proximité de cet appareil ou d'un appareil quelconque.
Veiller à ce que la zone autour des appareils soit libre et sans combustible.

Attention !
La ventilation non appropriée du four peut s'avérer dangereuse pour la santé de l'opérateur et poser des problèmes de fonctionnement, cuisson inadéquate et dommages matériels éventuels. Les dommages résultant directement d'une ventilation inappropriée ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

REMARQUE : L'APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL. IL N'EST PAS FAIT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.



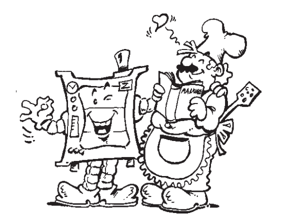
Attention surfaces chaudes



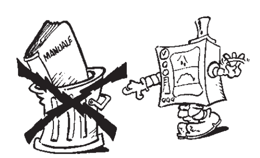
Attention pièces sous tension

ATTENTION : Ne pas placer l'appareil à proximité de tout appareil générant de la chaleur à températures élevées ou produisant du gras comme les fourneaux, barbecues, friteuses, dont la chaleur diffusée pourrait faire augmenter la température extérieure du four Air-O-Steam.

• Avant l'installation et la mise en service de l'appareil, lire attentivement le présent manuel car il contient d'importantes consignes en matière de sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.



• Conserver ce manuel en lieu sûr pour toute consultation future, ou au cas où l'appareil serait revendu.



• L'installation du présent appareil doit être conforme aux normes locales en vigueur ou, en l'absence de telles normes, aux dispositions nationales qui régissent les installations hydrauliques, sanitaires, la sécurité et les bonnes pratiques commerciales.

ATTENTION: La garantie de l'appareil est valide seulement à condition que celui-ci soit installé, mis en marche et mis en service pour démonstration sous la supervision d'un installateur formé en usine.

ATTENTION : Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié formé pour travailler sur des installations électriques et hydrauliques. Une installation impropre peut être source de blessures corporelles ou de dégâts matériels. L'installation de cet appareil doit être conforme aux normes applicables.

Attention : Les instructions d'installation contenues dans le présent document sont exclusivement destinées à du personnel qualifié chargé de l'installation et de l'entretien. Toute intervention d'installation ou d'entretien effectuée par du personnel non qualifié peut être source de dégâts matériels et/ou de blessures corporelles. LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION OU UNE INSTALLATION IMPROPRE ANNULE LA GARANTIE ET LES RESPONSABILITÉS DU FABRICANT.

• Nos appareils ont été étudiés et optimisés pour fournir les meilleures performances. L'appareil est destiné au secteur industriel et notamment conçu pour la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et annule la garantie et les responsabilités du fabricant.

ATTENTION : TOUS LES UTILISATEURS POTENTIELS DE L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE SPÉCIALEMENT FORMÉS AUX PROCÉDURES DE FONCTIONNEMENT SÛRES ET APPROPRIÉES.

ATTENTION : AVANT D'EFFECTUER UNE OPÉRATION D'ENTRETIEN, COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET APPOSER UNE ÉTIQUETTE ROUGE SUR LE SECTIONNEUR POUR INDIQUER QUE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN SONT EN COURS SUR CE CIRCUIT.

REMARQUE : L'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces de rechange OEM originales dégage le fabricant de toute garantie et responsabilité.

REMARQUE : Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications à tout moment sans préavis.

Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.

ATTENTION : NE PAS NETTOYER L'APPAREIL EN VAPORISANT DE L'EAU DESSUS OU EN UTILISANT UN JET D'EAU. LE NETTOYAGE AU JET D'EAU RISQUE DE FAIRE PÉNÉTRER LES CHLORURES DANS L'ACIER INOXYDABLE, PROVOQUANT UN DÉBUT DE CORROSION.



ATTENTION : POUR LE NETTOYAGE DE L'ACIER, NE PAS UTILISER DE PRODUITS CONTENANT DU CHLORE (HYPOCHLORITE DE SODIUM, ACIDE CHLORHYDRIQUE, ETC.) MÊME DILUÉS.

ATTENTION : NE PAS UTILISER DE SUBSTANCES CORROSIVES (PAR EXEMPLE, EAU DE JAVEL) POUR NETTOYER LE SOL SUR LEQUEL REPOSE L'APPAREIL.

4. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

4.1 EMBALLAGE

• Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans une installation de combustion des déchets. Les composants en matière plastique devant être éventuellement recyclés portent les symboles suivants :



polyéthylène : film extérieur de l'emballage, sachet d'instructions, sachet pour les buses de gaz.



polypropylène : panneaux au-dessus de l'emballage, feuillards

PS **polystyrène expansé :** cornières de protection

4.2 UTILISATION

• Nos appareils sont conçus et soumis à des tests en laboratoire de façon à obtenir des performances et rendements élevés. Pour réduire les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est conseillé de ne pas utiliser trop longtemps les appareils à vide ou dans des conditions nuisant à leur rendement optimal (par exemple : porte ouverte). Dans la mesure du possible, préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

4.3 NETTOYAGE

• Pour réduire les émissions de substances polluantes dans l'environnement, il est conseillé de nettoyer l'appareil (parties externes et, si nécessaire, parties internes) avec des produits biodégradables à plus de 90**%.**

4.4 MISE AU REBUT

• À la fin du cycle de vie de l'appareil, ne pas l'abandonner dans la nature.
• Nos appareils sont réalisés pour plus de 90**%** dans des matériaux métalliques (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) ; ils peuvent ainsi être recyclés dans des centres de récupération, conformément aux normes en vigueur dans chaque pays.
• Rendre l'appareil inutilisable en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des armoires ou cavités (s'il y a lieu) pour éviter que des personnes ne restent bloquées à l'intérieur.

II. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Attention: les opérations décrites dans le présent chapitre exigent la dépose des panneaux extérieurs du four. Pour effectuer certains réglages, l'appareil devant êre allumé, il est recommandé de faire extrêmement attention aux composants sous tension.

1. LIEU D'INSTALLATION

1.1 VENTILATION

Une installation de ventilation adéquate est fondamentale. L'installation de ventilation permet à l'appareil de fonctionner correctement et d'évacuer les vapeurs et produits de combustion indésirables de la zone de travail.

L'appareil doit être ventilé par une hotte aspirante à commande mécanique appropriée. La hotte doit être assez grande pour recouvrir complètement l'appareil et dépasser d'au moins 6"/ 15,3 cm sur les bords qui ne sont pas à côté d'une paroi. La capacité du système de ventilation doit être proportionnelle. Prévoir aussi l'admission d'air de compensation.

Se référer aux normes locales en vigueur sur la ventilation. En l'absence de normes locales, se référer à la norme nationale sur la ventilation intitulée "Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment", NFPA-96- Dernière édition.

Il est recommandé de contrôler le fonctionnement de l'installation de ventilation et du conduit, à intervalles réguliers, comme spécifié par le fabricant de la hotte.

- **Installer l'appareil uniquement dans des locaux bien aérés.**

REMARQUE : Une ventilation appropriée incombe au propriétaire. Tout dommage résultant d'une ventilation inadéquate n'est pas couvert par la garantie.

1.2 NORMES DE RÉFÉRENCE

Remarque : L'installation de l'alimentation électrique doit être conforme aux exigences de l'autorité compétente, telle que le Code national de l'électricité ANSI/NFPA70, (U.S.A.) : le Code canadien de l'électricité, CSA C22.2 ou autres réglementations applicables.
Remarque : Le branchement de l'alimentation électrique doit répondre aux exigences de toutes les normes électriques en vigueur tant au niveau local que national.
Remarque : L'installation du présent appareil doit être conforme aux normes locales en vigueur, ou en'absence de telles normes, aux dispositions nationales qui régissent les installations hydrauliques, sanitaires, la sécurité et les bonnes pratiques commerciales et au National Gas Code, ANSI Z223.1.
• Les normes locales relatives à l'installation varient beaucoup d'un pays à l'autre. Cet appareil doit être installé conformément aux normes fédérales, nationales ou locales.
Les instructions d'installation contenues dans le présent document sont exclusivement destinées à du personnel qualifié chargé de l'installation et de l'entretien. Toute intervention d'installation ou d'entretien effectuée par du personnel non qualifié peut être source de dégâts matériels et/ou de blessures corporelles.
LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION OU UNE INSTALLATION IMPROPRE ANNULE LA GARANTIE ET LES RESPONSABILITÉS DU FABRICANT.
La NFPA (National Fire Protection Association Inc.) déclare, dans sa dernière édition de 96, que les normes locales représentent "l'autorité compétente" quant aux exigences relatives à l'installation d'un nouvel appareil. Par conséquent, les installations doivent être conformes à toutes les normes locales.

1.3 DÉBALLAGE

• Sortir l'appareil de l'emballage, retirer lentement le film de protection des panneaux extérieurs, en veillant à éliminer tous les résidus de colle. Le cas échéant, utiliser un solvant non-corrosif, rincer et sécher avec soin.
• Éliminer le matériau d'emballage conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où est utilisé l'appareil.

1.4 VÉRIFIER IMMÉDIATEMENT L'ÉVENTUELLE PRÉSENCE DE DOMMAGES RÉSULTANT DE L'EXPÉDITION

Le conteneur doit être examiné pour pouvoir détecter la présence d'éventuels dommages tant avant que pendant le déchargement. Le transporteur est responsable de la sécurité du conteneur pendant le transport et la livraison. Si l'appareil livré présente des dommages, tant visibles que cachés, une demande de dommages-intérêts peut être adressée au transporteur. Les dommages visibles ou les pertes doivent être signalés sur la facture de transport au moment de la livraison. La facture de transport doit être signée par le représentant du transporteur (c.-à-d. le chauffeur). Si la facture de transport n'est pas signée, le transport peut refuser la demande de dommages-intérêts. Les formulaires nécessaires sont disponibles auprès du fournisseur. Une demande d'inspection doit être adressée au transporteur dans les 15 jours, en cas de de dommages ou pertes non visibles, décelables seulement après avoir déballé l'appareil. Le transporteur fixera la date de la visite d'inspection. Veiller à conserver tout le contenu et matériau d'emballage. Aucun appareil endommagé ne peut être renvoyé au fabricant sans préavis et sans autorisation écrite préalable.

2. POSITIONNEMENT

• Pour l'espace nécessaire et les dimensions du raccordement, voir les schémas d'installation figurant sur les premières pages de ce manuel.
• Pour permettre l'entretien, la surface latérale gauche de l'appareil doit être à une distance d'au moins **50 cm** par rapport à d'autres surfaces, tandis que celles de droite et arrière doivent maintenir une distance de **5 cm** par rapport à n'importe quelle surface.
• Positionner l'appareil et régler éventuellement la hauteur du plan de travail à l'aide des pieds réglables.
• Cet appareil n'est pas encastrable.

Attention : Le four doit être installé sur un sol (à niveau) non inflammable et toutes les éventuelles parois adjacentes doivent être non inflammables. Les distances minimales recommandées sont spécifiées dans le présent document.

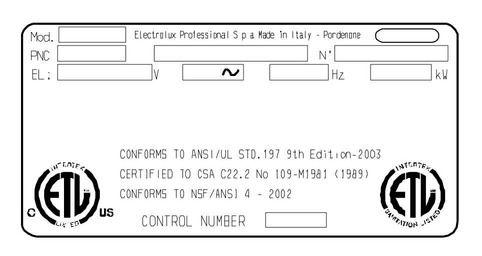
Attention :
Contrôler que la vapeur produite par l'évacuation du four ou d'autres appareils adjacents n'atteint pas les ouvertures d'aération chargées de refroidir les éléments internes installés sur le fond de l'appareil.

3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

• Un sectionneur à fusible ou un disjoncteur principal (fourni par le client) DOIT être installé sur la ligne d'alimentation électrique de l'appareil. Ce sectionneur/disjoncteur doit posséder les fonctions de verrouillage/exclusion. Avant d'effectuer les branchements, vérifier que la tension, l'intensité du courant et la phase correspondent aux données figurant sur la plaque signalétique.
• Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil, ayant un pouvoir de coupure adéquat et une ouverture minimum de 3 mm au niveau des contacts.
Cet interrupteur doit être présent dans l'installation électrique permanente de l'établissement, et dans le voisinage immédiat de l'appareil.
• L'appareil doit être doté d'une mise à la terre conformément aux normes locales en vigueur ou, en l'absence de telles normes,

au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon le cas.

L'appareil doit être relié à la ligne de terre du réseau. Pour ce faire, une borne marquée ⏚ reliée au conducteur de terre, a été installée.
Par ailleurs, l'appareil doit être installé sur un circuit équipotentiel Ce branchement est effectué avec la vis d'arrêt marquée , qui se trouve à l'extérieur, près de l'arrivée du câble d'alimentation. Le fil équipotentiel doit avoir une section minimum de 8 AWG (10 mm²).



PLAQUE SIGNALÉTIQUE

3.1 INSTALLATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour bancher le câble d'alimentation à l'appareil, procéder comme suit :

Modèle 6 - 10 - 20 GN
• Enlever le panneau latéral gauche.
• Raccorder le câble au bornier comme illustré sur le schéma électrique joint et le bloquer ensuite à l'aide du serre-câble.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de prévention des accidents

Le fabricant recommande, en cas de superposition des appareils, que chaque appareil soit doté de sa propre protection de dérivation. Un appareil air-o-steam® superposé sur un appareil air-o-chill® doit avoir une protection séparée pour les appareils supérieurs et inférieurs.

4. RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'ALIMENTATION EN EAU

(Voir les schémas d'installation au début de ce manuel)

Cet appareil doit être installé selon les prescriptions des normes hydrauliques fédérales, nationales ou locales, ou selon le BOCA (Building Officials and Code Administrators International Inc.) et selon le Food Service Sanitation Manual de la FDA (Food and Drug Administration).

Le four dispose de deux arrivées séparées ("B" et "N") pour l'eau d'alimentation.
Les conduites d'alimentation de chaque arrivée doivent être dotées d'un filtre mécanique et d'un robinet d'arrêt, conformément aux normes hydrauliques locales.
Avant d'installer les filtres, il est conseillé de laisser s'écouler une certaine quantité d'eau pour éliminer des conduites les éventuelles particules solides.

4.1 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ALIMENTATION

4.1.1 ARRIVÉE D'EAU "N".

Attention
Le tuyau d'alimentation (non inclus) doit avoir un **diamètre interne minimum de 20 mm** et ne doit pas avoir de coudes.

L'installation de condensation des vapeurs à évacuer peut être alimentée en eau froide potable, conformément aux normes hydrauliques locales, possédant les caractéristiques suivantes :
- **dureté totale** inférieure à 40° Français ;
- **pression** comprise entre 150 et 250 kPa ; une pression plus élevée entraîne une dépense d'eau inutile.

Remarque :
Pour vérifier que l'installation hydraulique est correcte, contrôler que le bras de lavage tournant (CLEANING SYSTEM) ne tourne pas à une vitesse inférieure à 100 tours par minute (120 maximum).

4.1.2 ARRIVÉE D'EAU "B".

(Avec tuyau d'alimentation inclus)
L'arrivée pour la production de vapeur doit être alimentée avec de **l'eau potable,** conformément aux normes hydrauliques locales, possédant les caractéristiques suivantes :
- **dureté totale** comprise entre 0,5 - 5°F) pour réduire la formation de tartre à l'intérieur du générateur de vapeur.

À la demande, un adoucisseur à régénération automatique, à installer sur la ligne d'arrivée "B", peut être fourni comme accessoire ;
Il est équipé d'un kit de stérilisation des résines (à la demande).
- **pression** comprise entre 150 et 250 kPa ; une pression plus élevée entraîne une dépense d'eau inutile.
- **concentration d'ions chlorures (Cl -)** non élevée (valeur de référence admise - 10 ppm), de façon à ne pas agresser les structures internes du four en acier.
- **pH** supérieur à 7.

À la demande, une unité spéciale de filtration à installer sur la ligne d'arrivée "B", peut être fournie comme accessoire. Cette unité sert à faire diminuer la dureté de l'eau à des valeurs optimales (inférieures à 5° Français),
en faisant également office d'adoucisseur.
- **conductivité électrique** comprise entre 50 et 2000 µS/cm (20°C).

Attention : l'utilisation de systèmes de traitement de l'eau utilisant des techniques différentes de celles prescrites par le constructeur de l'appareil est interdite sous peine d'annulation immédiate de la garantie.
Les dispositifs de dosage des produits détartrants dans les conduites (par exemple, doseurs de polyphosphates) sont également interdits car ils peuvent nuire au bon fonctionnement de la machine.

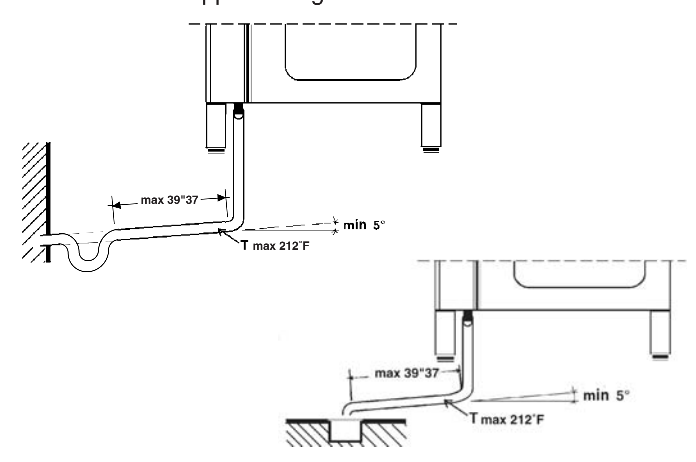
4.2 INSTALLATION D'ÉVACUATION DE L'EAU

ILe four est équipé à l'intérieur d'un système anti-reflux AIR-BREAK (intervalle d'air) pour éviter tout reflux provenant des égouts dans les conduites internes et la chambre de cuisson. Le tuyau de vidange peut ainsi être directement raccordé au réseau ou vidanger sur une grille au sol.
Le tuyau de vidange, rigide ou flexible, peut être dirigé vers le côté ou vers l'arrière si le four n'est pas installé contre un mur, en excluant la zone avant concernée par la structure de support des grilles. Son diamètre intérieur ne peut pas être inférieur à celui du tuyau de vidange du four (1 1/4") et la longueur **ne peut dépasser un mètre** ; il doit être résistant à une température de 100°C minimum. Éviter des goulots d'étranglement sur les conduits flexibles et des coudes sur les conduits en métal et ce, sur tout le parcours de vidange. Éviter les trajets horizontaux pour ne pas avoir d'eau stagnante (inclinaison minimum de 5%).

REMARQUE IMPORTANTE : BLOQUER LA VIDANGE EST DANGEREUX.

Remarque :
En cas de fuite d'eau de l'AIR-BREAK (à côté du tuyau de vidange du four), éliminer l'obstacle dans le tuyau de vidange. En outre, il est conseillé de prolonger ce tuyau de sortie de l'eau et

de le diriger vers le côté ou vers l'arrière si le four n'est pas installé contre un mur, en excluant la zone avant concernée par la structure de support des grilles.



5. DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé des dispositifs de sécurité suivants :

- Fusibles de protection (voir schéma électrique) placés derrière le panneau de commande.
Pour les remplacer, dévisser le bouchon de retenue et remplacer le composant endommagé par un autre ayant les mêmes caractéristiques ; cette valeur est indiquée sur la plaque signalétique placée au niveau de ce dernier.

- Thermostat de sécurité de la cavité à rétablissement manuel, situé derrière le panneau de commande ; lorsqu'il se déclenche, il coupe l'alimentation du chauffage par convection. Remarque : CONTACTER LA SOCIÉTÉ AUTORISÉE À EXÉCUTER LES INTERVENTIONS D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION.

- Dispositif thermique à rétablissement automatique à l'intérieur du **motoventilateur,** qui se déclenche en cas de surchauffe, en protégeant le fonctionnement de l'appareil ; lorsqu'il se déclenche, il coupe l'alimentation électrique de l'appareil à la carte du circuit imprimé principal et un message d'erreur EFUN s'affiche.

6. CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettre l'appareil en marche comme indiqué dans le chapitre "Instructions d'utilisation" ;
- Expliquer à l'utilisateur le fonctionnement et les opérations d'entretien ordinaire et de nettoyage de l'appareil à l'aide du manuel d'instructions.

Attention :
- Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes sur la surface extérieure.
- Ne pas couvrir avec des objets les orifices d'évacuation situés dans la partie supérieure de l'appareil.

7. ENTRETIEN

Pour avoir accès aux composants ayant besoin d'entretien ordinaire, ouvrir le panneau de commande, le panneau latéral gauche et le panneau arrière.

Danger : Lorsque les panneaux sont enlevés et l'appareil allumé, les composants sont mis sous tension. Prendre le maximum de précaution lorsque les composants sont sous tension.

REMARQUE : L'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces de rechange OEM originales dégage le fabricant de toute garantie et responsabilité.

8. CERTAINS PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT ET LEURS SOLUTIONS

Des problèmes de fonctionnement peuvent se produire même en utilisant l'appareil normalement.

Le chauffage de la chambre de cuisson ne s'enclenche pas ou est inefficace. Causes possibles :
- Déclenchement du limiteur de température de la chambre de cuisson
- Détérioration des éléments chauffants
- Détérioration de la bobine des contacteurs relatifs aux éléments chauffants
- Détérioration de la sonde thermostatique, avec configuration erreur EPt1
- Le contrôleur est détérioré
- Déclenchement du fusible F2, voir schéma électrique.

Le chauffage du générateur de vapeur ne s'enclenche pas ou la production de vapeur est insuffisante. Causes possibles :
- Détérioration des éléments chauffants
- Détérioration de la bobine des contacteurs relatifs aux éléments chauffants
- Le contrôleur est détérioré
- Déclenchement du fusible F2
- Manque d'eau dans le réseau
- Panne du dispositif de fermeture de la vidange de la chaudière
- Détérioration des électrovannes d'arrivée d'eau (ne s'ouvrent pas).

La thermostatation de la température de la chambre est erronée. Causes possibles :
- Le dispositif de contrôle électronique est défectueux.
- La sonde mesurant la température de la cavité est défectueuse ou interrompue, voir configuration d'erreur EPt1.

Le four s'éteint. Causes possibles :
- Déclenchement du fusible F2 suite au dysfonctionnement de certains éléments du circuit auxiliaire.

Lampes de la cavité endommagées
ATTENTION : avant de changer les lampes de la cavité, éteindre l'appareil.

9. POSITIONNEMENT DES PRINCIPAUX COMPOSANTS

(Toute opération à l'intérieur de l'appareil doit être exclusivement effectuée par un installateur agréé par le constructeur)

En ouvrant le panneau de commande, on a accès aux composants suivants :

Danger : Lorsque les panneaux sont enlevés et l'appareil allumé, les composants sont mis sous tension. Prendre le maximum de précaution lorsque les composants sont sous tension.

- cartes électroniques,
- thermostat limiteur de température de la cavité,
- fusibles,
- minirupteur de sécurité de la porte,
- transformateur pour les lampes de la cavité,
- motoréducteur commande soupape papillon d'évacuation de la cavité.

ATTENTION : Avant d'effectuer une opération d'entretien, couper l'alimentation électrique et apposer une étiquette rouge sur le sectionneur pour indiquer que des travaux d'entretien sont en cours sur ce circuit.

En enlevant le panneau latéral gauche et arrière de l'appareil, on a accès à tous les autres composants.

III. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant de mettre en marche l'appareil, lire attentivement le présent manuel. Il contient d'importantes consignes pour bien utiliser le four. Pour plus d'informations sur les caractéristiques et performances de cuisson du four, contacter le revendeur le plus proche.

TOUS LES UTILISATEURS POTENTIELS DE L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE SPÉCIALEMENT FORMÉS AUX PROCÉDURES DE FONCTIONNEMENT SÛRES ET APPROPRIÉES.

• L'appareil est destiné au secteur industriel et notamment conçu pour la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et annule la garantie et les responsabilités du fabricant.

• Ne pas poser de plats ou d'ustensiles sur le four pour éviter d'obstruer les conduits d'évacuation des fumées et des vapeurs.

• Procéder périodiquement (au moins une fois par an) à un contrôle général de l'appareil. Pour ce faire, il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.

• La sonde à piquer est un instrument de précision. Il est formellement recommandé d'éviter de forcer le câble flexible en l'insérant ou en le tirant (surtout lorsque l'on utilise les structures sur chariot). **La garantie ne couvre pas le remplacement des sondes à piquer endommagées suite à une utilisation incorrecte.**

• En cycle de cuisson **mixte,** il est conseillé de ne pas dépasser 200-210°C. Des valeurs supérieures peuvent réduire l'efficacité des joints d'étanchéité de la cavité.

• En introduisant les aliments dans la chambre de cuisson, laisser un espace minimum de 40 mm entre chaque bac pour permettre une meilleure circulation de l'air chaud.

- **Eviter de saler des aliments dans la chambre de cuisson, notamment lors des cycles humides.**
- **Pendant le fonctionnement, il est interdit d'introduire dans la chambre de cuisson des liquides inflammables tels que spiritueux.**

Attention !
La hauteur maximale pour les **bacs** dans le four ne peut pas être supérieure à **1,6 m** si le four est installé conformément aux instructions et avec l'utilisation des accessoires originaux.
Lors de l'installation du four avec des pièces différentes de celles originales, il faut faire attention à **ne pas dépasser** la hauteur maximum. Dans ce cas, il y a un **danger** d'écoulement des liquides de cuisson chauds (sauce, huile, graisse) dans les bacs hauts et n'étant pas visibles pendant le mouvement.

1. OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

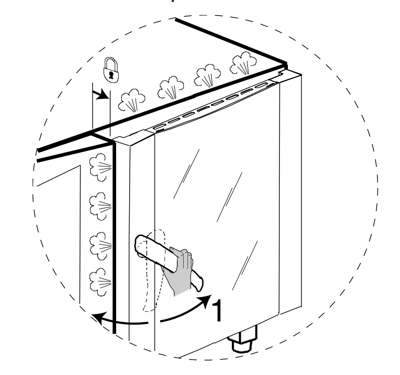
Le four est équipé d'un **système de sécurité** pour éviter d'être atteint par la vapeur en ouvrant complètement la porte ; par conséquent, effectuer les opérations suivantes selon le modèle.

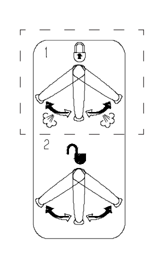
1.1 MODÈLES À 6 ET 10 GRILLES

Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte avec précaution.

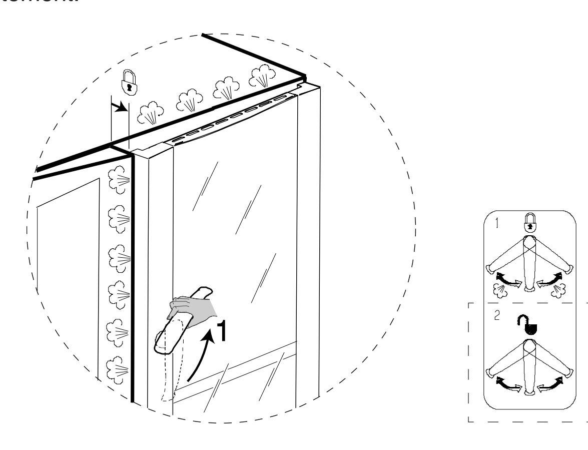


a) Tourner la poignée de la porte dans un sens ou dans l'autre (indifféremment) jusqu'à son arrêt.
La porte s'ouvre légèrement en s'accrochant au **dispositif de sécurité**.
S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu mais continuera une fois la porte fermée.





b) Relâcher la poignée et répéter une deuxième fois l'opération comme au point "a)" pour que la porte du four s'ouvre complètement.

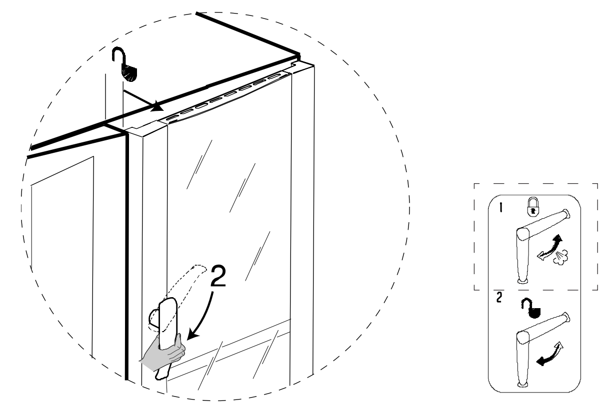


1.2 MODÈLE À 20 GRILLES

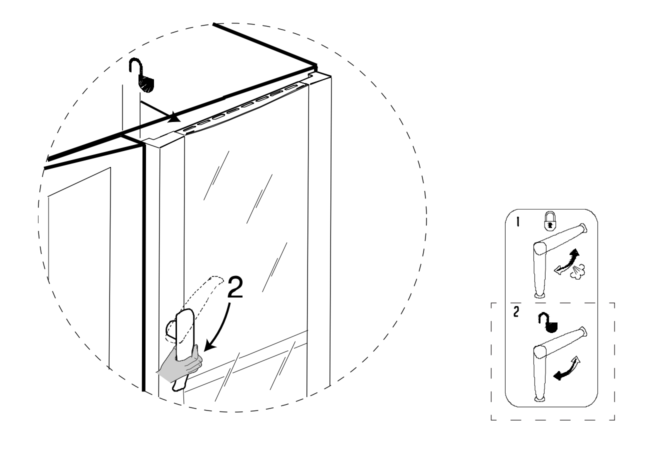
Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte avec précaution.



a) Tourner en sens antihoraire la poignée de la porte jusqu'à son arrêt.
La porte s'ouvre légèrement en s'accrochant au **dispositif de sécurité**
S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu mais continuera une fois la porte fermée.



b) Remettre la poignée en position verticale et la tirer ensuite vers soi ; après une faible résistance la porte s'ouvre complètement.



2. FERMETURE DE LA PORTE DU FOUR

2.1 MODÈLES À 6 ET 10 GRILLES

La porte se ferme en l'approchant avec suffisamment de force pour provoquer son blocage.

2.2 MODÈLES À 20 GRILLES

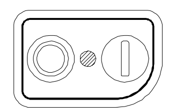
a) Tourner en sens antihoraire la poignée de la porte jusqu'à son arrêt et approcher la porte contre le four.
b) En tenant la porte appuyée contre le four, mettre la poignée en position verticale pour le blocage.

3. DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

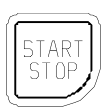
3.1 PRÉAMBULE

Pour faciliter la compréhension du fonctionnement du four, laisser ouvert le dépliant décrivant le panneau de commande du modèle concerné, en le recherchant dans les dernières pages du présent manuel.
Toutes les fonctions disponibles sur les différents modèles de cette gamme seront décrites ci-après.
Certaines fonctions sont communes tandis que d'autres ne sont disponibles que sur certains modèles.

3.2 COMMANDES DE BASE

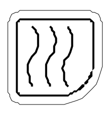


Interrupteur général

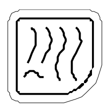


Marche/arrêt du cycle/programme de cuisson

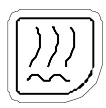
3.3 PRINCIPAUX MODES DE CUISSON



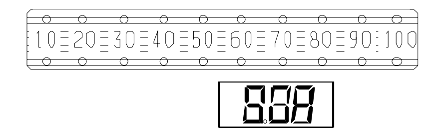
Cycle à air chaud : pour rôtir et gratiner à une température maximum de 300°C (pendant 10 minutes max., de 251...300°C).



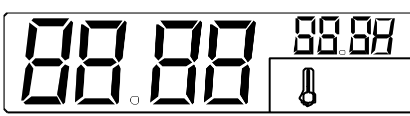
Cycle mixte : vapeur surchauffée. Utilise en même temps les deux réchauffeurs de la cavité et le générateur de vapeur en maintenant les aliments tendres (température maximum de 250°C).



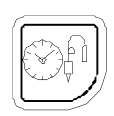
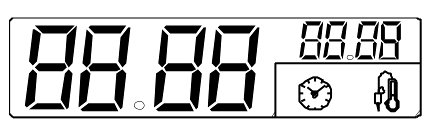
Cycle à vapeur : idéal pour faire bouillir (température de travail automatiquement fixée à 100°C.
Il est possible de régler la **vapeur à basse température** pour faire cuire délicatement des aliments sous sachet sous-vide et pour décongeler (température de 25 à 99°C).



Affichage de l'humidité : permet de voir le degré d'humidité des cycles à **air chaud**, **mixte** et **régénération**.

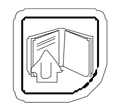



Thermomètre/Thermostat digital pour le contrôle de la température dans la cavité.

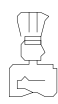



Minuterie pour le contrôle du temps de cuisson.
Thermomètre/Thermostat digital pour le contrôle de la température a cœur de l'aliment.

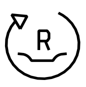
3.4 MODES DE CUISSON SPÉCIAUX



Fonctions
Fonctions utiles au type de cuisson à effectuer.



Phase de pause : en réglant un temps dans ce mode, il est possible d'obtenir le départ différé des programmes de cuisson ou une pause entre deux cycles (par exemple, levage).



Cycle de regénération : produit le degré d'humidité optimal pour un chauffage rapide des aliments à régénérer (température maximum de 250°C).
Ce programme se compose d'une seule phase caractérisée par :
- un cycle spécial à humidité contrôlée de 60% (éventuellement modifiable),
- une température prédéfinie de 180°C (éventuellement modifiable),
- l'utilisation de la pleine puissance,
- un temps de **30 minutes prédéfini** (éventuellement modifiable) et **restant actif une fois activé, aussi bien avec la porte en position fermée qu'en position ouverte**.

DANGER : LE VENTILATEUR DE LA CAVITÉ CONTINUE DE FONCTIONNER ET LA VAPEUR EST ENCORE PRÉSENTE LORS DE L'OUVERTURE DE LA PORTE. PENDANT LE CYCLE DE RÉGÉNÉRATION. OUVRIR LA PORTE AVEC PRÉCAUTION POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURES.

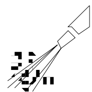
Il accepte également, en alternative au temps de cuisson déterminé, le temps continu **Cont** ou la **sonde à piquer**.

HOLD

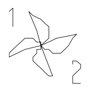
Cycle de cuisson et de maintien : pour des cuissons lentes et prolongées, typiques de la viande (grosses pièces).
Il peut être associé au mode **air chaud** et **vapeur**.

HACCP

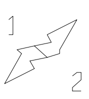
HACCP : permet d'enregistrer le programme de cuisson conformément aux normes **H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points).** Ce système optionnel permet d'enregistrer les données inhérentes à la cuisson sur l'imprimante dédiée du four ou directement sur un ordinateur personnel.



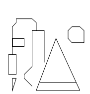
Cycle CLEAN (NETTOYAGE) : cycle semi-automatique de nettoyage du four (voir le paragraphe 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN).



Cycle à vitesse réduite (ventilateur) : Pour des cuissons délicates comme la pâtisserie. Il peut être associé à tous les cycles.



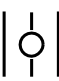
Cycle à puissance réduite (chauffage) : Pour des cuissons délicates comme la pâtisserie. Il peut être associé à tous les cycles.



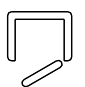
Cuisson avec ECO-DELTA : pour la cuisson de gros morceaux d'aliment (de 5 kg et plus, par exemple, dindon entier, cuisse de porc, etc.).
La température de ce mode de cuisson doit être comprise entre 1°C et 120°C.
Dans ce cas, la cuisson est modérée et longue parce que la température de la CAVITÉ est réglée automatiquement en fonction de celle à l'intérieur de l'aliment (SONDE À PIQUER), en maintenant une différence constante (ECO-DELTA) entre l'une et l'autre, du début à la fin de la cuisson.

Exemple :

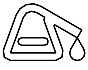
CUISSON :		DÉBUT	......	FIN	
ECO-DELTA	=	80°... 80...80...	80...	80°C	(réglé)
SONDE À PIQUER	=	10°... 11...12...	40...	60°C	(réglé)
CAVITÉ	=	90°... 91...92...	120...	140°C	(résultat)



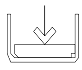
Cycle à air chaud avec évent de la cavité ouvert : permet des cuissons très sèches, permettant l'évacuation de l'humidité si nécessaire (température maximum de 300°C).



Voyant indiquant que la porte du four est ouverte.



Témoin calcaire : lorsque ce voyant clignote, il est nécessaire de détartrer le générateur de vapeur. Respecter les consignes données au paragraphe 7.

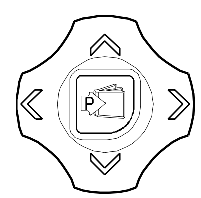


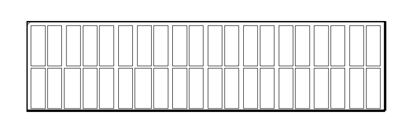
Voyant indiquant l'état du générateur de vapeur :
- **éteint** : générateur prêt.
- **clignotant** : générateur en cours de remplissage ou manque d'eau. **Vérifier que de l'eau arrive bien au four !**



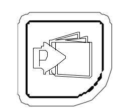
Réglage des paramètres de cuisson : permet de régler les conditions de cuisson (humidité, température et temps).

3.5 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

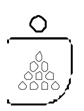




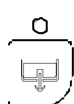
Série de commandes pour la gestion de la bibliothèque des programmes de cuisson : touches de commande pour enregistrer, modifier et supprimer des programmes de cuisson



Sélecteur de programmes : permet de rechercher et de sélectionner les éventuels programmes mémorisés.

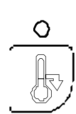


Injection manuelle d'eau dans la cavité : permet d'augmenter instantanément le degré d'humidité pendant un cycle de cuisson.



Évacuation manuelle de l'eau du générateur de vapeur : en appuyant sur la touche, il est possible d'évacuer l'eau du générateur de vapeur.

Attention ! Pour éviter l'entartrage du générateur de vapeur, il faut :
- respecter les caractéristiques de l'eau d'alimentation – voir installation,
- toujours vider le générateur de vapeur en fin de journée.



Refroidissement rapide de la cavité : utile pour passer d'une cuisson à une autre à une température inférieure ; permet la rotation du ventilateur et l'injection automatique d'eau (TS <180 °C), même avec la porte ouverte

Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte avec précaution.



Avant d'utiliser le four, contrôler que :

- l'interrupteur électrique extérieur de sécurité est enclenché,
- les robinets d'eau sont ouverts,
- les évacuations du four ne sont pas obstruées.

5958 931 01

UTILISATION DU FOUR

4. INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES

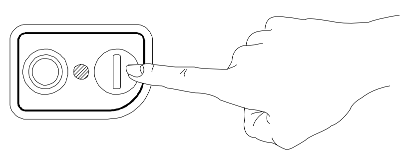
La cuisson d'un aliment s'effectue en le chauffant et peut avoir lieu selon un certain MODE, à une TEMPÉRATURE, une DURÉE et une HUMIDITÉ données. Par conséquent, il est nécessaire de définir ces facteurs pour réaliser un CYCLE DE CUISSON.
Compte tenu de cela, le four fonctionne principalement en exécutant les opérations décrites dans les paragraphes suivants :

---- RÉGLAGE DU CYCLE DE CUISSON ----
- CHOIX DU MODE DE CUISSON
- RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON
- RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON
- RÉGLAGE ET UTILISATION DE LA SONDE À PIQUER
- RÉGLAGE DU DEGRÉ D'HUMIDITÉ PENDANT LA CUISSON
- DÉPART DU CYCLE DE CUISSON

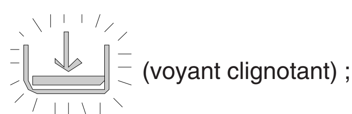
Viennent ensuite d'autres paragraphes illustrant des fonctions de support telles que :
- CYCLE MANUEL (CUISSON CONTINUE)
- PRÉCHAUFFAGE
- FONCTION
- CUISSON PAR PHASES SUCCESSIVES AUTOMATIQUES

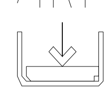
Enfin il y a le paragraphe illustrant la fonction de mémorisation des cycles de cuisson comme les recettes (par exemple, CUISSON DU POULET) ou les programmes intitulé :
- MÉMORISATION DES RECETTES OU DES PROGRAMMES

4.1 ALLUMAGE DU FOUR
Pour allumer le four, appuyer sur la touche **I** de l'interrupteur suivant :

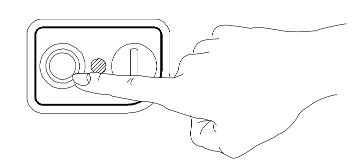


Contrôler si :
- la touche respective s'allume ;
- le panneau de commande s'allume et certaines fonctions clignotent ;
- l'afficheur du Thermomètre/Thermostat **TS** indique la température dans la cavité ;
- - la cavité est éclairée,

- le générateur de vapeur est en phase de **remplissage**  (voyant clignotant) ;

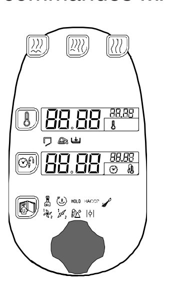
- le générateur de vapeur est **prêt**  (voyant éteint)

4.1.1 ARRÊT DU FOUR
L'arrêt du four a lieu en appuyant sur la touche **O** de l'interrupteur suivant :

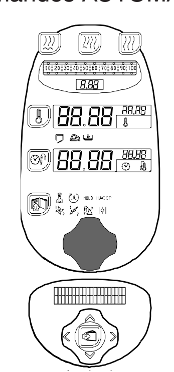


4.2 CHOIX DES COMMANDES (MANUELLES OU AUTOMATIQUES)
Le panneau de commande a deux parties, une pour les commandes MANUELLES et l'autre pour les commandes AUTOMATIQUES.

commandes MANUELLES



commandes AUTOMATIQUES

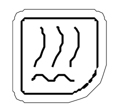


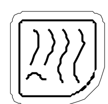
Utiliser un de ces 2 modes de commande selon les besoins personnels de cuisson.

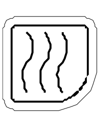
4.3 COMMANDES MANUELLES

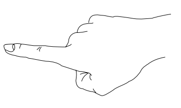
PROGRAMMATION DU CYCLE DE CUISSON

4.3.1 CHOIX DU MODE DE CUISSON
Après avoir ALLUMÉ LE FOUR, choisir un des modes de cuisson suivants en appuyant sur la touche lumineuse correspondante qui s'allume :


vapeur


mixte


air chaud



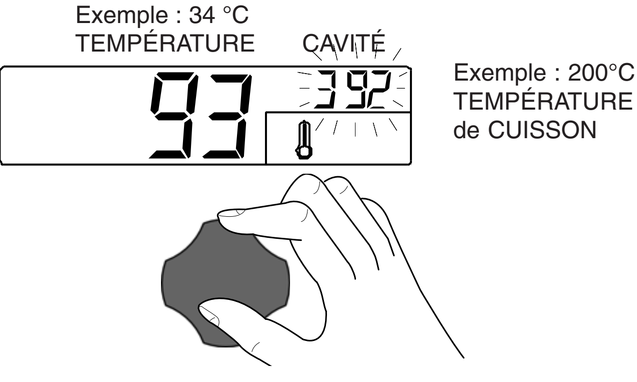
Programmer les paramètres de cuisson comme indiqué dans les paragraphes suivants.

Remarque :
Les AFFICHEURS de température et de temps de cuisson clignotent pendant 5 secondes dans l'attente de la programmation ; si aucune valeur n'est programmée, celle prédéfinie (valeur par défaut) reste mémorisée et cesse de clignoter.

4.3.2 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON
Régler la température en appuyant sur la touche lumineuse suivante, qui s'allume :


TS

Sur l'AFFICHEUR apparaît en grand la TEMPÉRATURE dans la CAVITÉ et, en plus petit, la température à RÉGLER (clignotant pendant 5 secondes).



Tourner la manette dans le sens horaire (pour augmenter) ou

antihoraire (pour diminuer) pour régler la TEMPÉRATURE DE CUISSON voulue sur le petit AFFICHEUR.
La TEMPÉRATURE DE CUISSON s'arrête de clignoter après 5 secondes et sera RÉGLÉE ainsi.

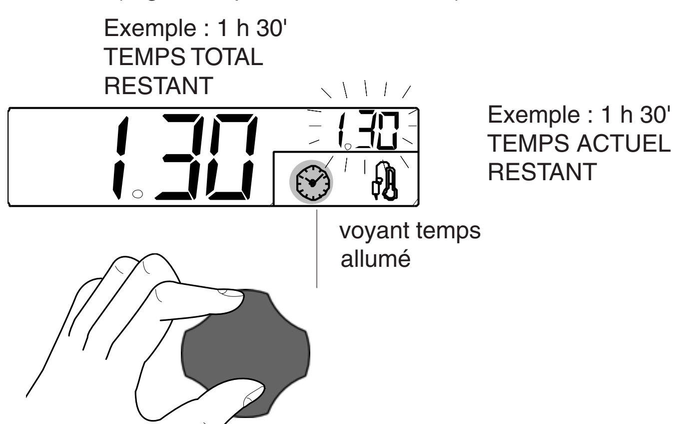
Note
Le cycle **vapeur** a une température de travail automatiquement réglée sur 100°C. Il est possible de régler la **vapeur à basse température** de 25 à 99°C en tournant la manette correspondante.

4.3.3 RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Régler le temps de cuisson en appuyant sur la touche lumineuse suivante, qui s'allume :



Sur l'AFFICHEUR apparaît en grand le TEMPS DE CUISSON TOTAL RESTANT du cycle de cuisson et, en plus petit, celui à RÉGLER (clignotant pendant 5 secondes).



Tourner la manette en sens horaire (pour augmenter) ou antihoraire (dimimuer) pour régler le TEMPS de CUISSON voulu sur le petit AFFICHEUR.
Après 5 secondes, le TEMPS de CUISSON s'arrête de clignoter et sera RÉGLÉ ainsi.

Note 1 :
Dans ce cas, on a un cycle de cuisson seulement ou une phase unique et, par conséquent, le temps de cuisson ACTUEL restant ou le temps TOTAL restant coïncident.

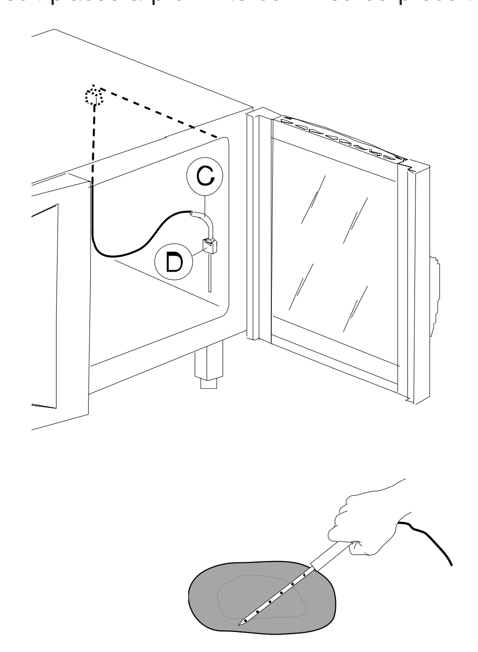
Note 2 :
Dans le **cycle air chaud**, il n'est pas possible de régler un temps **supérieur à 10 minutes** avec une température maximum de 251°...300°C.

4.3.4 RÉGLAGE ET UTILISATION DE LA SONDE À PIQUER (CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE À CŒUR DU PRODUIT)

Avec la sonde à piquer, il est possible de contrôler avec précision la température à cœur de l'aliment. Ceci permet de régler la température voulue et d'arrêter automatiquement la cuisson lorsque la température en question est atteinte.

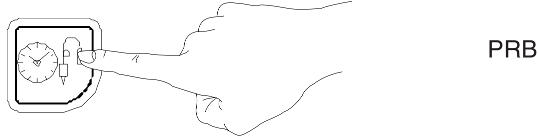
Attention: la sonde à piquer est un instrument de précision. Il est formellement recommandé d'éviter de forcer le câble flexible en l'insérant ou en le tirant (surtout lorsque l'on utilise les structures sur chariot). La garantie ne couvre pas le remplacement des sondes à piquer endommagées suite à une utilisation incorrecte.

1) Allumer le four et le préchauffer éventuellement.
2) Arrêter le cycle de cuisson.
Sortir la sonde à piquer " C " de son logement " D " et l'introduire dans le produit sans forcer, en veillant à ce que la pointe (partie sensible) soit placée à proximité du milieu du produit.



Sonde MULTIPOINT à 6 capteurs

Le four est équipé d'une sonde MULTIPOINT à 6 capteurs situés le long de la tige, ce qui permet de mesurer correctement la température à cœur de l'aliment même si son noyau n'est pas complètement centré avec la pointe.
Fermer la porte du four.
3) Sélectionner le type de cuisson voulu et régler la températurede cuisson sur TS.
Attention : **ne régler aucun temps de cuisson sur la minuterie TM**.
4) Régler la TEMPÉRATURE de la SONDE À PIQUER en appuyant **2 fois** sur la touche lumineuse suivante, qui s'allume :



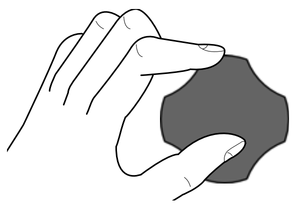
Sur l'AFFICHEUR apparaîtra en grand la TEMPÉRATURE de la SONDE et, en plus petit, celle à RÉGLER (clignotant pendant 5 secondes).

Exemple : 57°C
TEMPÉRATURE
ACTUELLE SONDE À PIQUER

135 175

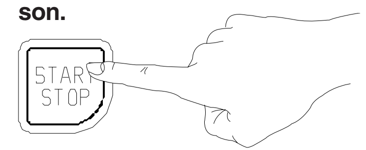
Ex. : 80°C
TEMPÉRATURE
PROGRAMMÉE
SONDE À
PIQUER

Voyant sonde
allumé



Tourner la manette en sens horaire (pour augmenter) ou antihoraire (pour diminuer) pour régler la TEMPÉRATURE de SONDE voulue sur le petit AFFICHEUR.

Après 5 secondes, la TEMPÉRATURE de SONDE voulue s'arrêtera de clignoter et sera RÉGLÉE ainsi.
Remarque :
En appuyant une fois de plus sur la touche précédente, on passe de la fonction SONDE à PIQUER à la fonction TEMPS, indiquée alternativement par le voyant respectif allumé sur L'AFFICHEUR.
5) **Départ du cycle**. Appuyer sur la touche **Marche/Arrêt cuisson.**



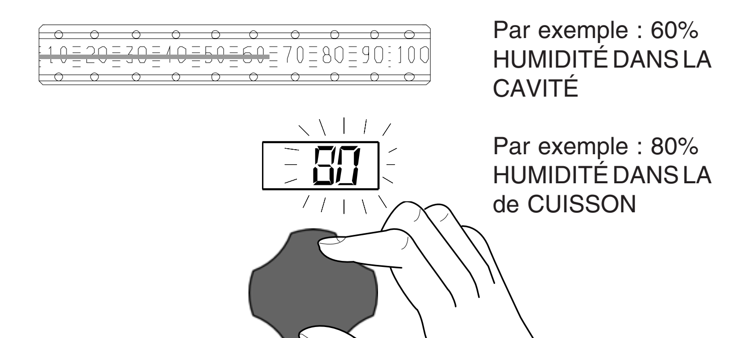
6) **Arrêt du cycle**. Lorsque la température à cœur voulue est atteinte, le four s'arrête automatiquement, selon les modalités préalablement décrites (voir le paragraphe **4.3.7 ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON**) et le temps écoulé du cycle de cuisson apparaît sur l'AFFICHEUR en grand.
7) **Arrêt de la fonction sonde à piquer** (opération qui ne peut être effectuée que lorsque le cycle de cuisson est à l'arrêt). Régler un temps de cuisson sur la minuterie **TM**.
La désactivation du mode sonde peut également avoir lieu avec l'arrêt du four.
À la fin du cycle, le TEMPS de cuisson complètement écoulé apparaîtra en grand sur l'AFFICHEUR.

4.3.5 RÉGLAGE DU DEGRÉ D'HUMIDITÉ PENDANT LA CUISSON (seulement en mode **AIR CHAUD, MIXTE** et **RÉGÉNÉRATION**)

Attention
Quand vous allumez le four, après quelques heures d'inactivité, attendre 20 secondes pour obtenir une lecture correcte de l'HUMIDITÉ (temps nécessaire pour la stabilisation de la sonde LAMBDA).

Note
Pour régler l'humidité en mode AIR CHAUD, appuyer 2 fois sur la touche de sélection du cycle voulu.

Après avoir choisi le mode de cuisson à AIR CHAUD ou MIXTE, l'HUMIDITÉ régnant dans la CAVITÉ apparaît sur l'AFFICHEUR long et, en plus petit, celle à RÉGLER (clignotant pendant 5 secondes).

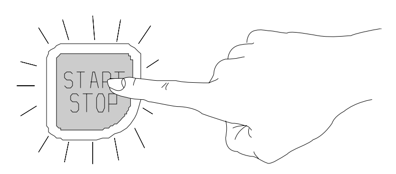


Par exemple : 60% HUMIDITÉ DANS LA CAVITÉ

Par exemple : 80% HUMIDITÉ DANS LA de CUISSON

Tourner la manette en sens horaire (pour augmenter) ou antihoraire (pour diminuer) pour régler l'HUMIDITÉ de CUISSON voulue sur le petit AFFICHEUR.
Après 5 secondes, l'HUMIDITÉ de CUISSON s'arrêtera de clignoter et sera RÉGLÉE ainsi.

4.3.6 DÉPART DU CYCLE DE CUISSON
- contrôler si la porte du four est fermée ;
- appuyer sur la touche lumineuse de départ de la cuisson, qui s'allume ;



Les afficheurs indiqueront respectivement :
- **HU** l'humidité dans la cavité,
- **TS** la température dans la cavité,
- **TM** le temps qui manque jusqu'à la fin de la cuisson / **PRB** la température de la sonde à piquer. (*PrEH* générateur de vapeur en cours de préchauffage).

Note :
- Il n'est pas possible de démarrer les cycles de cuisson (vapeur, mixte, air chaud et régénération) tant que le générateur de vapeur n'est pas prêt, comme l'indique le voyant éteint (voir le paragraphe 4.1).
Pendant ce laps de temps, le décompte du temps ne démarre pas et la touche **Départ cuisson** clignote. Ce cas se présente également lorsque la porte du four est ouverte.

Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte avec précaution.

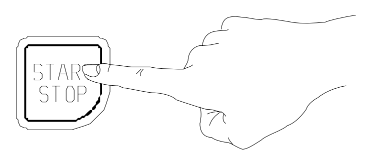


4.3.7 ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON
À la fin du temps programmé, le cycle de cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme retentit sans interruption.
Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte avec précaution.

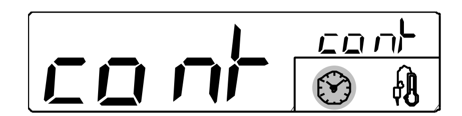


Note :
- on peut arrêter l'alarme en effectuant une action quelconque sur le panneau de commande ou en ouvrant la porte.
Le cycle de cuisson peut être interrompu **manuellement** en appuyant pendant **2** secondes sur la touche **Marche/Arrêt** cycle.



Des pressions d'une durée inférieure seront ignorées par le four.
Il est possible de répéter un cycle identique à celui venant d'être conclu en appuyant de nouveau sur la touche **Marche/Arrêt**.

4.3.8 CYCLE MANUEL (CUISSON CONTINUE)
Il est possible d'éliminer la minuterie en cycle manuel. Suivre les instructions du paragraphe 4.3.3 RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON jusqu'à ce qu'apparaisse **"Cont"**, ce qui signifie cuisson **Continue**.

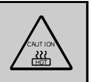


Dans ce cas, l'arrêt du cycle ne pourra avoir lieu que manuellement, en appuyant pendant deux secondes sur la touche **Marche/Arrêt** cycle ou en éteignant le four.

4.3.9 PRÉCHAUFFAGE

Il est possible de préchauffer la cavité du four avant de commencer la cuisson à proprement parler :
Mettre le four en marche avec la cavité vide en définissant :
- le mode de cuisson,
- la température de préchauffage sur le Thermostat **TS,**
- la cuisson continue **“Cont”** sur la Minuterie**TM**,
- attendre que l’afficheur de température de la cavité indique que la température de préchauffage est atteinte,
- ouvrir la porte et introduire l’aliment à cuire,

Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte avec précaution.



- fermer la porte et régler le temps de cuisson voulu avec la Minuterie **TM** et modifier éventuellement la température de cuisson sur le Thermostat **TS**.

4.3.10 FONCTIONS

- Allumer le four en appuyant sur la touche I.
- Sélectionner un cycle de cuisson pour les FONCTIONS suivantes :



FONCTION avec préréglage du cycle

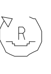
N’est pas nécessaire pour les autres, car ce sont déjà des cycles particuliers.

- Appuyer sur la touche **U** (FONCTION) :


U (FONCTION)

- les voyants FONCTION (VERT) sont allumés, l’un d’eux clignote.



Par exemple :
FONCTION sélectionnée 
(voyant VERT clignotant)

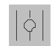
- Tourner la manette en sens horaire ou antihoraire pour choisir la FONCTION concernée qui clignote (VERT clignotant).
- Appuyer sur la touche **U** jusqu’à ce que le voyant clignotant dela FONCTION change de couleur (ORANGE clignotant).
- Attendre 5 secondes de plus pour voir les voyants allumés de façon fixe (ORANGE fixe) des FONCTIONS choisies.
- Démarrer enfin le cycle en appuyant sur la touche START/ STOP (MARCHE/ARRÊT).

La description des différentes FONCTIONS se trouve au paragraphe 3.4 MODES DE CUISSON SPÉCIAUX (page 40).

Remarque :
Après 7 secondes d’inactivité des **FONCTIONS** se produira la **sortie automatique** de celles-ci, signalée par l’extinction de la touche respective.

- Pour **annuler une** des **FONCTIONS** ci-dessous déjà programmée (ORANGE FIXE)



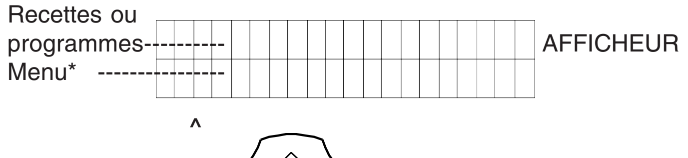
appuyer sur la touche **U** et tourner la manette pour la sélectionner de façon à ce qu’elle clignote (ORANGE clignotant)
Appuyer encore sur la touche **U** de façon à ce que la FONCTION change de couleur (VERT clignotant) et soit ainsi annulée
Pour **annuler** les autres **FONCTIONS**, programmer un autre cycle de cuisson.
Si le **cycle a déjà démarré**, l’arrêter en appuyant pendant deux secondes sur le bouton de Marche/Arrêt (STAR/STOP) avant d’annuler la FONCTION.

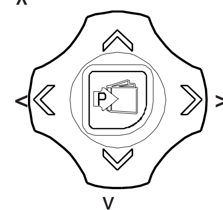
4.4 COMMANDES AUTOMATIQUES

Préambule : les commandes automatiques permettent d'effectuer des cycles de cuisson spécifiques et de les mémoriser après les avoir programmés manuellement. Pour ce faire, consulter le paragraphe 4.3 COMMANDES MANUELLES.

Note :
Si le four est éteint après avoir choisi un cycle de cuisson manuellement, toutes les fonctions programmées seront perdues car le contrôleur ne mémorise pas le cycle de cuisson en mode de fonctionnement manuel.
Si l'on veut mémoriser le programme, il suffit de suivre la procédure décrite dans les paragraphes suivants.

La gestion des cycles de cuisson (ou RECETTES) et des programmes(par exemple, CLEAN) s'effectue à l'aide des commandes suivantes :





* liste des commandes (options) nécessaires pour exécuter les différentes fonctions de gestion :

S 00	MENU
S 06	AJOUTER PHASE
S 03	SAUTER PHASE
S 07	AJOUTER DELAI
S 09	EFFACER PHASE
S 17	CONFIRMER
S 18	RETOUR
S 10	EFFACER RECETTE
S 17	CONFIRMER
S 18	RETOUR
S 11	MEMORISER RECETTE
S 13	CHOISIR NUMERO
S 02	CONFIRMER
S 14	ENTRER NOM
S 02	CONFIRMER
S 15	ENREGISTRER RECET
S 16	RETOUR
S 04	CHERCHER PAR NOM
S 01	CONFIRMER
S 05	CHERCHER PAR NUM
S 12	QUITTER
S 17	CONFIRMER
S 18	RETOUR

P (Program) = touche pour :
- entrer dans la liste des recettes et des programmes
-entrer dans le menu des recettes ou des programmes
- confirmer les options sélectionnées du menu

(**^**) (**v**) = touches "flèche" (haut et bas`) (ou utilisation de la manette) pour :
- sélectionner les recettes ou les programmes ou les noms correspondants
- sélectionner les options du menu
- sélectionner les fonctions
- définir les valeurs

(**<**) (**>**) =touches "flèche" (gauche et droite) pour :
- retourner au menu
- sélectionner les phases

AFFICHEUR = affichage des opérations décrites ci-dessus

4.4.1 CUISSON MULTIPHASE EN MODE AUTOMATIQUE

La cuisson d'un aliment peut être effectuée à différentes températures pendant son cycle et donc en plusieurs phases.
Le four permet d'exécuter des programmes se composant de plusieurs phases séquentielles. Par exemple :
- Phase 1 : - cycle air chaud 200°C
  - sonde 70°C
- Phase 2 : - cycle mixte 220°C
  - durée 40 minutes
- Phase 3 : - cycle air chaud 250°C
  - durée 15 minutes

etc., jusqu'à un maximum de 6 phases.
Pendant la cuisson, le passage d'une phase à l'autre est automatique jusqu'à l'arrêt automatique du programme lorsque la dernière phase programmée s'est achevée.

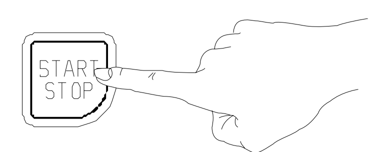
La programmation d'un cycle à plusieurs phases s'effectue comme suit :
1) Allumer le four.
2) Choisir (voir le paragraphe 4.3 COMMANDES MANUELLES)
- le mode de cuisson pour la phase 1,
- la température de la cavité du four pour la phase 1,
- le temps de cuisson (ou, en alternative, la température de la sonde) pour la phase 1.
3) Appuyer sur la touche **P** la valeur 1 clignotante (phase 1) et la description P:MENU apparaissent sur l'AFFICHEUR.
4) Appuyer sur la touche **P** pour entrer dans le menu, l'option P:AJOUTER PHASE apparaît sur l'AFFICHEUR (il est également possible de sélectionner une autre option du menu).

phase **1** clignotante	1
option sélectionnée	**P : A JOUTER PHASE**

5) Appuyer sur la touche **P** pour confirmer cette option ; la valeur 2 clignotante (phase 2) apparaît sur l'AFFICHEUR et certaines fonctions des COMMANDES MANUELLES clignotent.

phase **2** clignotante	1 2
option sélectionnée	**P : ME N U**

5) Définir de nouvelles valeurs, comme au point 2, mais pour la phase 2.
6) Pour programmer d'autres phases, répéter les points **4**, **5** et **6** jusqu'à un maximum de 7 phases.
7) Le programme de cuisson à plusieurs phases a ainsi été programmé. Introduire l'aliment à cuire, appuyer sur la touche **Départ cycle.**



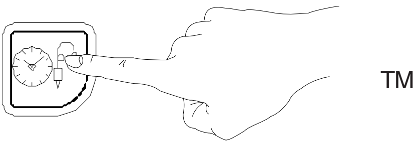
Le cycle débutera à partir de la phase 1 (valeur 1 clignotante avec un point sur l'AFFICHEUR) et **passera automatiquement** à la phase 2 (valeur 2 clignotante avec un point sur l'AFFICHEUR) et ainsi de suite pour les autres phases (si elles sont programmées).

phase **2** en cours	1 2

Le passage d'une phase à l'autre est également indiqué par un bref signal sonore.
L'arrêt automatique de la cuisson a lieu à la fin de la dernière phase, comme préalablement décrit, et est signalé par un double signal sonore intermittent.
Il suffit d'appuyer de nouveau sur la touche MARCHE/ARRÊT pour répéter le même cycle.
Il est possible de sauter une ou plusieurs phases pendant la cuisson et de passer à celle concernée comme indiqué ci-dessous :
- appuyer une ou plusieurs fois sur la touche (**>**) pour passer aux phases suivantes.
- Appuyer sur la touche **P** et, à l'option "SAUTER PHASE" appuyer de nouveau dessus pour confirmer la phase choisie et la démarrer.

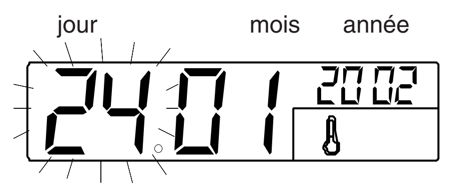
4.4.2 RÉGLAGE DE L'HEURE, DE LA DATE ET DU "DELAY START" (DÉPART DIFFÉRÉ)

- HEURE et DATE -
Pour régler l'HEURE et la DATE, procéder comme suit :
1) Allumer le four en appuyant sur la touche 1.
2) Appuyer sans cesse sur la touche temps TM jusqu'à ce que retentisse un signal sonore (bip) et que la position des HEURES clignote.



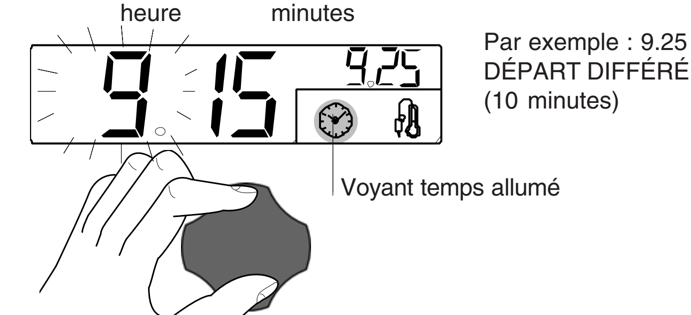
TM

3) Tourner la manette (pendant que le chiffre clignote) en sens horaire ou antihoraire pour régler l'heure actuelle.
4) Appuyer sur la touche TM et régler les MINUTES de la même façon que pour les heures (point 3).



Par exemple :
24-01-2002
DATE ACTUELLE

Par exemple : 9.15
HEURE ACTUELLE



Par exemple : 9.25
DÉPART DIFFÉRÉ
(10 minutes)

Voyant temps allumé

5) Appuyer de nouveau sur la touche TM pour régler le JOUR (indiqué sur l'AFFICHEUR de la TEMPÉRATURE) en effectuant les mêmes opérations que pour les heures (point 3).
6) Passer ensuite au MOIS et à l'ANNÉE en appuyant toujours surla touche TM et répéter les opérations effectuées pour le jour.

- DELAY START - (départ différé du cycle)
Après avoir réglé l'HEURE et la DATE (voir paragraphe précédent), procéder comme suit :
1) Appuyer sur la touche P (program) et sélectionner la recette ou le programme voulu :

programme
sélectionné



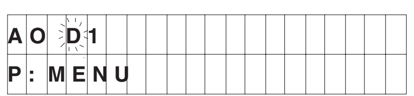
2) Appuyer sur la touche P et sélectionner l'option P : DÉPART DIFFÉRÉ.

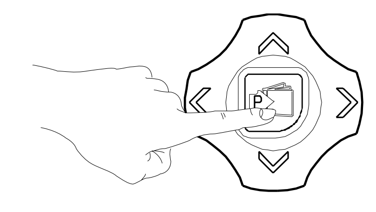
OPTION
SÉLECTIONNÉE



3) Appuyer sur la touche P, la lettre D apparaît (Delay start) clignotante.

LETTRE " D "
CLIGNOTANTE





4) Régler l'heure de DÉPART voulu (affiché en petit sur l'afficheur du temps TM) et appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. Le cycle commencera à l'heure réglée de DELAY START et la lettre D clignotera alternativement avec un point pour indiquer que la fonction est activée.

4.4.3 MODIFICATION DES PARAMÈTRES PROGRAMMÉS

Dans le cycle de cuisson **bloqué**, **démarré** ou **mémorisé**, il est possible, en intervenant sur les commandes respectives, de modifier les paramètres suivants :
1) mode de cuisson,
2) température de cuisson TS,
3) temps de cuisson TM,
4) température de la sonde PRB (en alternative au temps de cuisson).

Notes :
- Lorsque les paramètres d'un programme MÉMORISÉ sont modifiés (pendant la cuisson), un astérisque apparaît à côté du n° de programme.
- Lorsque les paramètres d'un programme MÉMORISÉ sont modifiés, les anciens paramètres sont éliminés.

Pour modifier la phase suivante d'un cycle, **à plusieurs phases**, effectuer les opérations suivantes :
a) Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour arrêter le cycle de cuisson en cours.
b) Appuyer sur la touche (**>**) pour afficher la phase concernée et modifier les valeurs voulues en les définissant de nouveau.
c) Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour reprendre le cycle en cours.

4.4.4 MÉMORISATION DES RECETTES OU PROGRAMMES

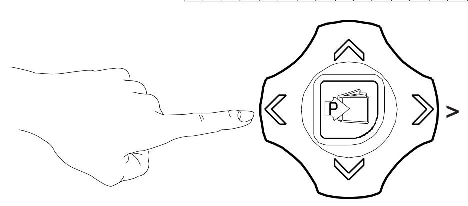
Les RECETTES ou programmes (ou cycles de cuisson) peuvent être mémorisés dans le four avec un numéro (séquence) et une description pour pouvoir les rechercher plus facilement.

Ex. : 01 (n° de RECETTE)
CUISSON POULET (description de la RECETTE)
02
CUISSON POMMES DE TERRE

Apres avoir choisi une RECETTE (à une ou plusieurs phases decuisson) avec les **COMMANDES MANUELLES** ou **AUTOMATIQUES,** procéder comme suit :

1) Appuyer sur la touche **P**

phase **1** clignotante	1
option sélectionnée	P: MENU



2) Appuyer de nouveau sur la touche **P** pour entrer dans le menu et sélectionner l'option MEMORISER RECETTE.

phase 1 clignotante	1
option sélectionnée	P : MEMORISER RECETTE

3) Appuyer sur la touche **P** pour commencer la mémorisation ;l'option CHOISIR NUMERO apparaît.

	A2 1
option affichée	P : CHOISIR NUMERO

5958 931 01

4) Appuyer sur la touche **P** pour sélectionner le numéro de recette.

NUMERO DE RECETTE	01
SÉLECTIONNÉ	P : CONFIRMER

5) Sélectionner le numéro de RECETTE (pendant qu'il clignote) dans lequel le cycle à peine programmé devra être mémorisé et confirmer le numéro en appuyant sur la touche **P**.
6) Sélectionner l'option ENTRER NOM.

	01
option sélectionnée	P : ENTRER NOM

7) Appuyer sur la touche **P**, le tiret "_" clignote.

TIRET CLIGNOTANT	01 _
option sélectionnée	P : CONFIRMER

8) Sélectionner la première lettre voulue.

9) Appuyer sur la touche (**>**) pour ajouter la deuxième lettre comme indiqué au point 8) et ainsi de suite pour les suivantes (pour EFFACER une lettre, sélectionner l'espace).

10) Appuyer sur la touche **P** pour confirmer le NOM de la RECETTE (par exemple : CUISSON POULET).

NOM DE RECETTE	01 CUISSON POULET
option sélectionnée	P : CONFIRMER

11) Sélectionner l'option ENREGISTRER RECETTE et appuyer sur la touche P pour la mémoriser.

NOM DE RECETTE	01 CUISSON POULET
option sélectionnée	P : ENREGISTRER RECET

12) Pour quitter les programmes, appuyer quelques secondes sur la touche **P** (ou sélectionner l'option QUITTER et confirmer).

Note : Il n'est pas nécessaire de mémoriser les programmes dans l'ordre (par exemple 01-02-03 etc.), car il est possible de leur attribuer un numéro quelconque entre 0 et 99. Les numéros de programme déjà utilisés sont indiqués par un point fixe sur le côté tandis que ceux libres n'ont pas de point.

4.4.5 RECHERCHE DES RECETTES OU DES PROGRAMMES

Il existe deux méthodes pour rechercher une recette ou un programme :
- CHERCHER PAR NUMÉRO (numéro de recette ou de programme)
- CHERCHER PAR NOM (nom de recette ou de programme)

Note :
Pendant la programmation d'un cycle de cuisson, appuyer 2 fois sur la touche **P** et sélectionner l'option du menu CHERCHER PAR NUMÉRO ou CHERCHER PAR NOM, ou appuyer sur la touche **P** pendant quelques secondes pour sortir de la programmation du cycle et procéder comme suit.

CHERCHER PAR NUMÉRO
Appuyer sur la touche **P** et sélectionner la recette ou le programme voulu(e).
CHERCHER PAR NOM
Appuyer sur la touche **P** pour entrer dans la liste des recettes ou des programmes.

programme	AO PreHeat Steaming
sélectionné	P: MENU

Appuyer sur la touche **P** et sélectionner l'option CHERCHER PAR NOM

programme	AO PreHeat Steaming
sélectionné	P : CHERCHER PAR NOM

Appuyer sur la touche **P** pour commencer la recherche et sélectionner la **première lettre** du nom de la recette voulue, par exemple F (FENOUIL)

lettre F	AO F
clignotante	P : CONFIRMER

Appuyer sur la touche **P** pour confirmer cette lettre ; la première recette ou le premier programme commençant par la lettre F apparaît sur l'AFFICHEUR.

première recette	14 FAISAN
avec lettre F	P : MENU

Sélectionner le nom de la **recette voulue** parmi celles commençant par la lettre F.

recette voulue	15 FENOUIL
sélectionnée	P : MENU

4.4.6 UTILISATION DES PROGRAMMES PRÉALABLEMENT MÉMORISÉS

Il s'agit de programmes prédéfinis qui ne peuvent pas être effacés parce qu'ils sont nécessaires pour certaines fonctions standard de service.
Les programmes préalablement mémorisés sont :

PRE-HEAT ... (préchauffage)
Ces programmes, définis par le préfixe "**PRE-HEAT ...**", servent au préchauffage de la cavité du four à des valeurs prédéfinies pour pouvoir effectuer ensuite des cuissons spécifiques et peu vent être modifiés...

LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)
La cuisson à basse température est un mode de cuisson spécial particulièrement indiqué pour la viande de boeuf, comme l'entrecôte, le gîte, le filet, mais aussi pour les autres types de viande comme le veau, l'agneau, le cerf, la dinde, le canard, le porc, etc. Les morceaux de viande peuvent être : faux-filet, épaule, cuisse, selle, bifteck avec os, rumsteck, filet, côtelettes, etc.
L'EFS-LTC est un programme prédéfini, entièrement automatique permettant d'obtenir des **aliments cuits uniformément et d'une consistance tendre.**

Le programme se compose de 4 phases principales :
PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD.
Programmer comme indiqué par la suite pour les programmes mémorisés au préalable.
Lorsque le message LOAD apparaît sur le grand afficheur, après la phase PREHEAT (modifier éventuellement la température déjà réglée de la cavité), INTRODUIRE les aliments dans l'air-o-steam® et enfoncer dedans la sonde à piquer MULTIPOINT à 6 capteurs (modifier éventuellement la température déjà réglée de la sonde). Fermer la porte et démarrer le cycle en appuyant de nouveau sur la touche START.
La phase SEARING (fermeture thermique à sec des aliments) débute suivie par le refroidissement rapide du four (CoolDown) pour pouvoir effectuer ensuite une cuisson lente avec la phase MATURE (servant à attendrir la viande) à la fin de laquelle s'affiche la durée, en clignotant, sur le grand AFFICHEUR de la sonde à piquer (qui disparaîtra en appuyant sur une touche quelconque). Vient ensuite la phase HOLD de maintien au chaud des aliments. Tout le cycle EFS-LTC (y compris la phase HOLD) peut durer jusqu'à 24 heures maximum.
Il est possible de sauter une ou plusieurs phases en passant à la suivante (voir SAUTER PHASE au paragraphe 4.4.1 CUISSON MULTIPHASE EN MODE AUTOMATIQUE) ; ceci est notamment utile lorsqu'une cuisson a déjà commencé (phase SEARING) avec un autre appareil (par exemple : frytop) et que l'on souhaite la compléter par l'air-o-steam® (phases MATURE et HOLD). Il n'est pas possible de sauter la phase MATURE, ce qui signifie qu'il suffira, si l'on envisage de n'utiliser que la phase HOLD, de programmer la FONCTION respective (voir le paragraphe 4.3.10 FONCTIONS).

Principaux avantages :
- Excellente qualité des aliments.
- La procédure standard LTC garantit des résultats pouvant être répétés d'année en année.
- Arôme typique du rôti ; aliments succulents, du milieu aux bords.
- Couleur uniforme et parfaite uniformité de cuisson.
- Processus de maturation rapide, gain de temps et possibilité d'utiliser des morceaux de viande fraîche.
- Perte de poids réduite, 5-8% (selon la qualité des aliments et la température réglée pour la sonde à piquer).
- Gain sensible de portions pour la vente.
- Sensibles économies d'énergie grâce au programme intelligent EFS-LTC.

CLEANING SYSTEM (AIR - O - CLEAN)
C'est un système de nettoyage qui assure le nettoyage automatique du four avec des produits adéquats en fonction de la quantité de saleté ; par conséquent, les 4 cycles suivants ont été prévus :

CLEAN 1 Soft (léger)
Pour une saleté encore fraîche suite à des cuissons peu grasses (par exemple, avec le cycle VAPEUR).

CLEAN 2 Medium (normal)
Pour une saleté normale suite à des cuissons grasses.

CLEAN 3 Strong (fort)
Pour une forte saleté suite à des cuissons très grasses (par exemple, poulet rôti, saucisses).

CLEAN 4 X-Strong (extra fort)
Pour une saleté persistante suite à des cuissons très grasses (par exemple, poulet rôti, saucisses), même avec des résidus séchés (dépôts).

F00...—> F19... (recettes)
Voici les 20 recettes préalablement mémorisées des principaux plats de la cuisine internationale.
Pour plus d'informations, consulter le livre de recettes.

Pour utiliser ces programmes préalablement mémorisés, procéder comme suit :

Note 1 :
Le cycle CLEANING SYSTEM **commencera** lorsque la température aura automatiquement atteint **70°C dans la cavité**.
Avant d'effectuer un cycle CLEANING SYSTEM, s'assurer de la présence de produits nettoyants conformes au type préconisé dans les compartiments (situés sous le panneau de commande), se reporter par conséquent au paragraphe 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
Attention :
Si les réservoirs de produit nettoyant, produit de rinçage ou de vidange des tuyaux d'adduction sont complètement vidés, le cycle **CLEANING SYSTEM** doit être démarré en effectuant auparavant un cycle à vide. Cette opération permet de remplir de nouveau les conduits avec des liquides adéquats et d'effectuer correctement les cycles de nettoyage.

Note 2 :
Pendant la programmation d'un cycle de cuisson, appuyer 2 fois sur la touche **P** et sélectionner l'option du menu CHERCHER PAR NUMÉRO ou CHERCHER PAR NOM ou appuyer sur la touche **P** pendant quelques secondes pour sortir de la programmation du cycle et procéder comme suit.
1) Appuyer sur la touche **P**, le programme **A0** clignote.

programme	A0 PreHeat Steaming
sélectionné	P:MENU

le message A0**PreHeat Steaming** apparaît sur l'AFFICHEUR... .
2) Sélectionner le programme voulu, sinon passer au point 3).
3) Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour démarrer le cycleA0 PRE-HEAT... .
Pour **sortir, modifier, sauter de phase**, voir les paragraphes des programmes normaux.

4.4.7 SUPPRESSION D'UNE RECETTE OU D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ
1) Allumer le four en appuyant sur la touche **I**.
2) Appuyer sur la touche **P**.
3) Sélectionner la recette ou le programme à effacer.
4) Appuyer sur la touche **P** et sélectionner l'option EFFACER RECETTE.

NOM DE RECETTE	01 CUISSON POMMES DE TERRE
option sélectionnée	P: EFFACER RECETTE

5) Appuyer sur la touche **P** pour effacer définitivement la recette oule programme.

NOM DE RECETTE	01 CUISSON POMMES DE TERRE
option sélectionnée	P: CONFIRMER

6) Pour sortir des programmes, appuyer de nouveau pendant quelques secondes sur la touche **P**.

5. CODES D'INFORMATION ET D'ERREUR

Ce sont des codes qui peuvent être visualisés sur l'afficheur du temps.

Codes D'INFORMATION

Codes indiquant une valeur, une fonction ou un état.

Cln - Programme de lavage CLEANING SYSTEM activé.

Clnt - Programme de lavage semi-automatique activé

cont - Temps réglé illimité.

cool - Refroidissement du four en marche.

End - Fin d'un cycle ou d'une fonction.

FILL - Remplissage du générateur de vapeur. (Contrôler que le robinet/la soupape d'alimentation de l'eau est ouvert(e)).

Hold - Option de cuisson, la fonction HOLD est active.

LOAd - Enfourner les aliments

oPEn - Ouverture de la soupape de décharge du générateur de vapeur.

PrEH - Générateur de vapeur en phase de préchauffage. (Attendre que le code disparaisse).

Soap - Produit nettoyant. Vaporiser un produit approprié sur les surfaces à nettoyer comme indiqué au point 4) du cycle de nettoyage semi-automatique de la cavité (voir paragraphe 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

StArt - Appuyer sur la touche START pour démarrer le programme.

Stby - Temps d'attente du lavage CLEANING SYSTEM.

Codes D'ERREUR

Codes indiquant la nécessité de contacter un technicien spécialisé

EH2O - Pression de l'eau d'alimentation trop basse pour le CLEANING SYSTEM (pression nécessaire de 1,5 à 2,5 bars).

EFUN - Dispositif thermique à rétablissement automatique du motoventilateur. Sur le petit AFFICHEUR apparaît UP (HAUT) se référant au ventilateur simple (6-10 GN) ou supérieur (20 GN) de la cavité et DO en cas de ventilateur inférieur (seulement 20 GN).

E---- - Critère d'un paramètre pas respecté (le numéro du paramètre en question apparaît au lieu des tirets " ----")

EPt1 - Sonde de la cavité interrompue ou en court circuit.

EPt2 - Sonde du générateur de vapeur interrompue ou en court circuit

EPt3 - Sonde à piquer interrompue ou en court circuit.

EPt4 - Sonde bypass interrompue ou en court circuit

EPt8 - Sonde thermique du contrôleur électronique endommagée.

ESCH - Mauvais fonctionnement des dispositifs de refroidissement du circuit de contrôle des commandes

Etub - Avis de surchauffe du générateur de vapeur, 125 °C.

Etuc - Avis de surchauffe de la cavité, 320 °C.

EFLP - Panne du dispositif de la soupape motorisée d'évacuation des vapeurs de la cavité.

ETC - Déclenchement du limiteur de température de la cavité.

ETB - Déclenchement du limiteur de température du générateur de vapeur.

IMPORTANT !
Avec un cycle de cuisson en cours, la signalisation d'un code d'erreur est accompagnée par une sonnerie continue et l'arrêt du cycle. Dans ce cas, l'appareil peut être utilisé selon des modalités ne provoquant pas de condition d'erreur. Pour ce faire, il suffit de programmer le four pour un cycle n'utilisant pas le composant en panne.
Le service d'assistance technique doit être informé sur les codes d'alarme apparaissant sur l'afficheur.

6. ARRÊT EN CAS DE PANNE

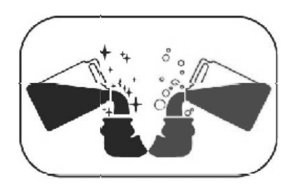
En cas de panne, éteindre l'appareil :
• Désactiver l'interrupteur automatique d'alimentation électrique placé en amont de l'appareil et fermer les robinets d'eau.
• Contacter le centre d'assistance technique utilisant les services d'un personnel entraîné et agréé par le constructeur.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• À la fin de chaque journée, nettoyer la cavité du four en utilisant des produits adaptés et en tenant compte des conseils du fournisseur.
• Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct.
• Ne pas utiliser pour le nettoyage de l'acier des produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc...), même dilués.
• Ne pas utiliser de substances corrosives (eau de javel chlorhydriquepar exemple) pour laver le sol sur lequel repose l'appareil.

L'appareil dispose d'un programme de nettoyage automatique de la cavité du four appelé CLEANING SYSTEM. Pour l'utiliser, voir le paragraphe 1.4.3 UTILISATION DES PROGRAMMES PRÉALABLEMENT MÉMORISÉS.
Le programme CLEANING SYSTEM a besoin de produits de nettoyage. Remplir le réservoir de PRODUIT DE LAVAGE - max 5 litres (à DROITE avec le bouchon ROUGE) et le réservoir avec le PRODUIT DE RINÇAGE - max 1,2 litre (à GAUCHE avec le bouchon BLEU) situés sous le panneau de commande indiqués par l'étiquette autocollante suivante :

PRODUIT DE RINÇAGE max 1,2 litre

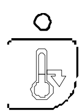


PRODUIT DE LAVAGE max 5 litre

Il est recommandé d'utiliser les produits suivants :
- Produit de lavage ECOLAB type “Greasestrip Plus”
- - Produit de rinçage ECOLAB type “Clear Dry HD”

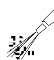
Note :
Le nettoyage de la cavité du four n'est pas assuré en cas d'utilisation d'un type de produit nettoyant ou de rinçage différent de celui indiqué ci-dessus.

L'appareil dispose d'une FONCTION pour effectuer un cycle de nettoyage semi-automatique de la cavité du four. Par conséquent, effectuer les opérations suivantes :
Avertissement : effectuer le nettoyage seulement lorsque la température dans la cavité est inférieure à 90°C ; dans ce cas, procéder d'abord à une phase de refroidissement de la cavité en appuyant sur la touche suivante :



1) Nettoyer la cavité avec un jet d'eau pour éliminer les particules de grandes dimensions

2) - Configurer la FONCTION suivante comme indiqué dans le paragraphe 4.3.10 FONCTIONS



et démarrer le cycle en appuyant sur la touche START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

3) - Après 5 minutes, la 1ère phase de nettoyage (cycle VAPEUR) s'achève, ce qui est signalé par une sonnerie.

4) - Ouvrir la porte du four et vaporiser un produit dégraissant sur les surfaces à nettoyer.

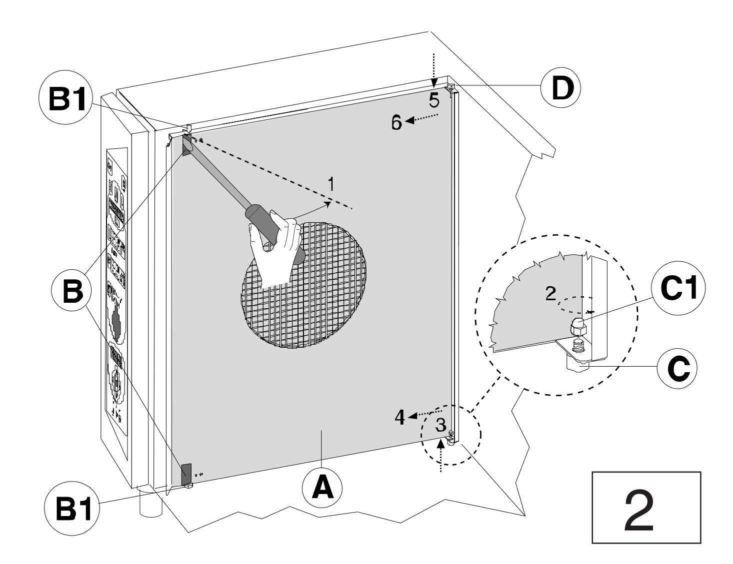
5) Refermer la porte. Sur l'AFFICHEUR **TS** du temps commence le compte à rebours de 120 secondes, nécessaire pour que le produit dégraissant agisse. À la fin de la phase de dégraissage commence automatiquement la 2e phase de nettoyage (cycle VAPEUR) d'une durée de 10 minutes, dont la fin est signalée par une sonnerie (cycle terminé).

6) - Ouvrir la porte et rincer l'intérieur du four.

Pour faciliter le nettoyage de la chambre de cuisson, enlever les rails de la structure sur chariot situés au fond de la chambre de cuisson (si présents) et ouvrir la cloison d'aspiration.

• Pour ouvrir la **cloison d'aspiration A** (Fig. 2) de la chambre de cuisson, effectuer les opérations suivantes :
- éteindre le four et couper le courant alimentant l'appareil,
- introduire la pointe d'un tournevis dans la fente B et, en soulevant (1) vers l'intérieur du four, ouvrir la cloison en la décrochant de ses tétons B1 situés derrière.

Si l'on veut **démonter complètement** la cloison :
- desserrer (2) l'écrou C1 avec une clé à six pans,
- soulever la cloison d'aspiration (3) et la détacher (4) du goujon inférieur C de la chambre du four.
- abaisser (5) la cloison pour libérer le goujon supérieur (D) et la sortir complètement (6).



Pour remonter la cloison, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse et revisser l'écrou C1.

• Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, rincer abondamment avec de l'eau et sécher soigneusement.
• Éviter de nettoyer l'acier inox avec de la paille de fer, des brosses ou des raclettes en acier courant car des particules de fer pourraient se déposer et provoquer des points de démarrage de rouille.
• Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes :
- vidanger le générateur de vapeur,
- couper l'alimentation électrique et fermer les robinets d'eau,
- passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline de façon à étaler un film protecteur,
- aérer périodiquement les locaux.

7.1 ENTRETIEN PÉRIODIQUE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

• Un entartrage excessif du générateur de vapeur est signalé par le voyant lumineux suivant :

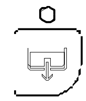


I qui indique la nécessité de procéder au détartrage.
Le constructeur décline toute responsabilité si cette consigne n'est pas respectée. En outre, la garantie ne couvre pas la réparation et le remplacement de pièces endommagées par le tartre si les caractéristiques de l'eau d'alimentation ne sont pas respectées (voir le paragraphe correspondant).

Le détartrage peut être effectué de deux façons :
- vinaigre concentré à 100%,
- détartrant chimique (en observant scrupuleusement les instructions ci-dessous).
Pour ces opérations, l'appareil doit être allumé.

7.1.2 VINAIGRE CONCENTRÉ A 100%

1) Fermer le robinet d'alimentation d'eau.
2) Vider complètement le générateur de vapeur en appuyant sur la touche suivante



3) Après une minute, fermer la sortie du générateur de vapeur (appuyer sur la touche correspondante).
4) Enlever le bouchon en plastique du tuyau d'accès du générateur et verser environ 8 litres (6-10gn) ou 16 litres (20gn) de vinaigre pur.
5) Ouvrir le robinet d'eau.
6) Mettre en marche le four en cycle “vapeur” pendant 20 minutes.
7) Éteindre le four et attendre 60 minutes.
8) Remettre en marche le four pendant 10 minutes encore.
9) Éteindre et attendre 60 minutes.
10) Avec le robinet d'eau ouvert, ouvrir la soupape de vidange du générateur pour le vidanger (appuyer sur la touche correspondante).
11) Éteindre le four.
12) Rincer l'intérieur du générateur en utilisant une conduite en caoutchouc insérée dans le tuyau, jusqu'à ce que de l'eau propre sorte par l'évacuation.
13) Remonter le bouchon et refermer l'évacuation du générateur de vapeur (appuyer sur la touche correspondante).

7.1.3 MÉTHODE DE DÉTARTRAGE CHIMIQUE

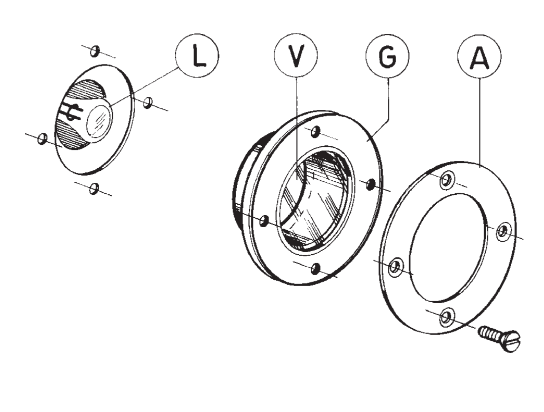
Le détartrage avec des produits chimiques doit être effectué conformément aux instructions du fournisseur (les fournisseurs de ces produits).
Par exemple, en utilisant le détartrant ECOLAB type “STRIP-AWAY”, procéder comme suit :
• Suivre les instructions du paragraphe précédent et introduire dans le tuyau d'accès du générateur les quantités de liquide suivantes :
- 2 litres de détartrant liquide plus 6 litres d'eau (6-10gn)
- 4,5 litres de détartrant liquide plus 11,5 litres d'eau (20gn).
• Mettre en marche le four en cycle “VAPEUR” pendant 12 minutes.
• Éteindre et attendre 40 minutes.
• Rouvrir l'évacuation du générateur et continuer en suivant les instructions du paragraphe précédent.

IMPORTANT
Rincer soigneusement l'intérieur du générateur avec un tuyau en caoutchouc introduit dans le tuyau d'accès au générateur pour éliminer tous les résidus de produit détartrant.
• Remonter le bouchon et fermer l'évacuation du générateur de vapeur (touche ou levier).
Après ces opérations, il convient de faire fonctionner le four à vide pendant 30 minutes en cycle VAPEUR.

5958 931 01

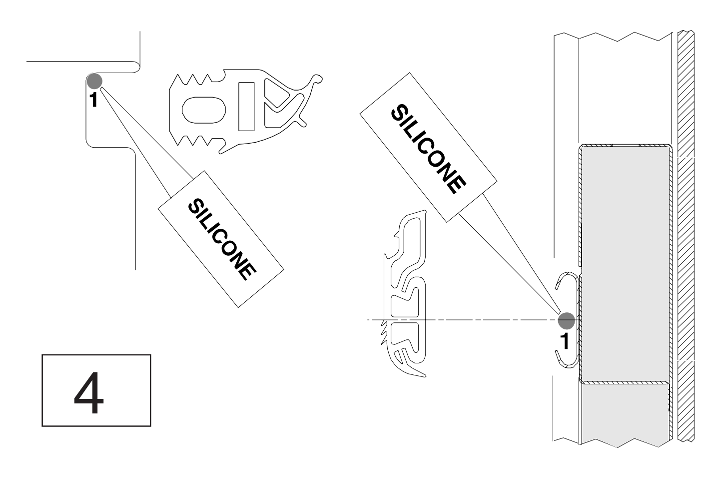
7.2 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS SUJETS À USURE

Remplacement de la lampe d'éclairage de la cavité (Fig. 3)
Pour remplacer la lampe d'éclairage de la cavité, si elle a grillé, procéder comme suit :
• Couper l'alimentation électrique.
• Dévisser les 4 vis de fixation de la bride " A " du point de lumière et extraire le verre " V " avec le joint " G " .
• Extraire la lampe halogène " L " et la remplacer par une autre lampe ayant les mêmes caractéristiques (12V - 20W - 300°C), en utilisant du papier ou un chiffon propre pour éviter tout contact direct avec les doigts.
• Remonter le verre protecteur correctement enfilé dans le joint, dans le logement de la lampe, et fixer la bride en vissant les 4 vis après graissage du joint avec de la graisse au silicone à usage alimentaire.



3

Remplacement du joint de la porte (Fig. 4)
N.B.: Le joint de la porte est un élément qui peut vieillir et s'user avec le temps. Le remplacer en cas de durcissement ou de rupture.
Pour le remplacer, procéder comme suit :
• Retirer le joint de son logement et nettoyer ce dernier de toute trace de silicone.
• Introduire un peu de silicone sur le point **1** le long de la moulure interne du siège du joint.
• Introduire le nouveau joint sur tout le pourtour.

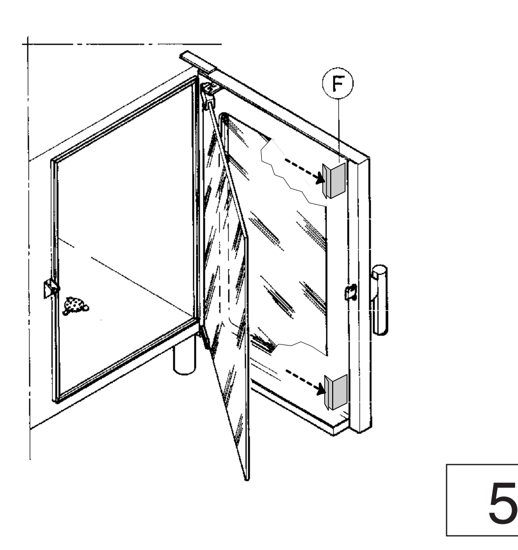


4

7.3 NETTOYAGE PARTICULIER

Nettoyage et contrôle de l'efficacité de l'installation d'évacuation
Effectuer périodiquement le nettoyage du tuyau d'évacuation en vérifiant l'absence d'obstructions qui entraîne la vidange de l'eau.
Nettoyage des surfaces internes des verres de la porte (Fig. 5)
Ces opérations doivent être faites avec le verre de la porte froid sans utiliser de chiffons ou de produits abrasifs.

L'accès aux surfaces intermédiaires se fait en ouvrant le verre interne fixé sur la porte.
• Avec la porte ouverte, appuyer sur les deux ressorts d'arrêt inférieur et supérieur **F** pour ouvrir le verre interne.



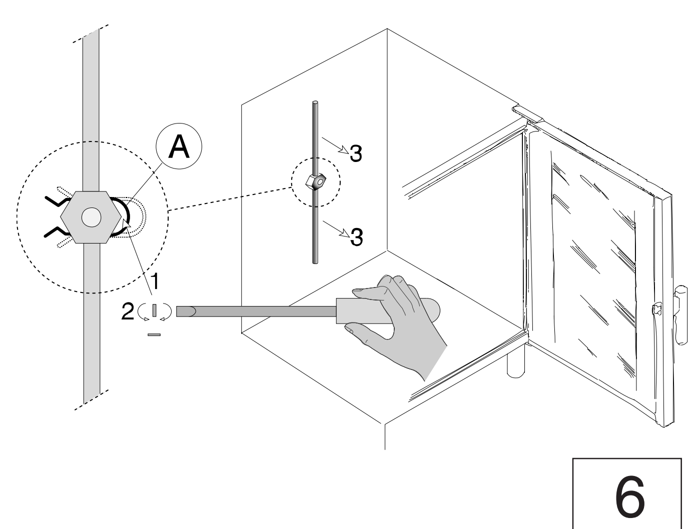
5

Après le nettoyage, refermer le verre interne s'appuyant sur les embouts en caoutchouc.

Nettoyage du jet rotatif du CLEANING SYSTEM (Fig. 6)
Il est conseillé d'effectuer le nettoyage du jet dans les cas suivants :
- longue période d'inactivité du CLEANING SYSTEM
- difficulté de rotation du bras de lavage (obstruction probable des gicleurs).
- utilisation d'une eau très dure.

En cas d'obstruction complète des gicleurs, utiliser la pointe d'un couteau pour enlever les éventuels dépôts.

• Sortir (sans l'enlever) le ressort d'arrêt **A** du bloc central du jet. Pour cette opération, introduire la pointe d'un tournevis à l'endroit indiqué par la flèche et la tourner de la position verticale à celle horizontale comme indiqué sur la figure.
• Enlever le jet du pivot de rotation.



6

• Immerger le jet rotatif dans une bassine contenant du détartrant, laisser agir pendant toute la nuit et rincer abondamment à l'eau.
• Remonter le jet en l'introduisant sur le pivot de rotation et en poussant le ressort d'arrêt dans sa position d'origine.



NO TEXT ON THIS PAGE

5958 931 01

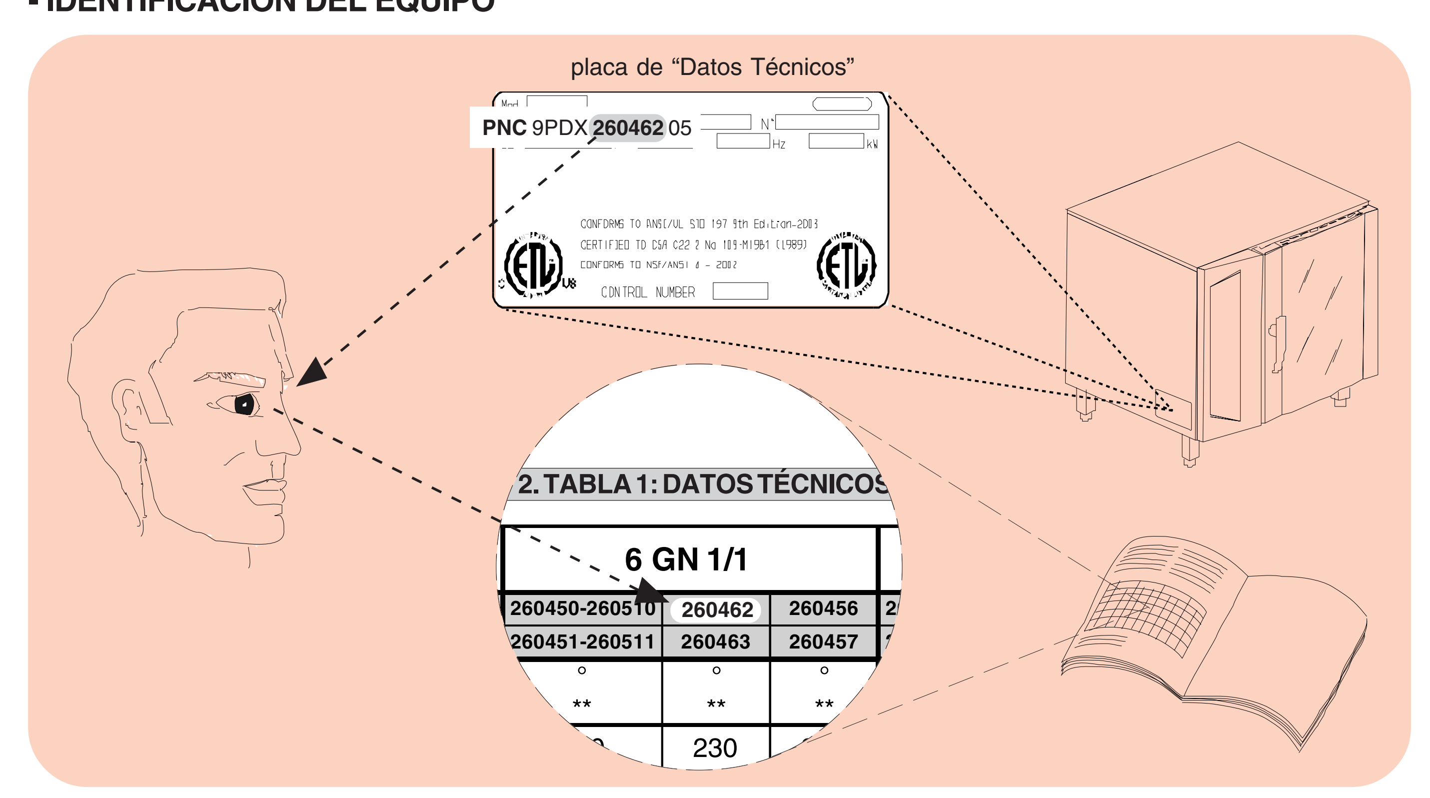
air-o-steam® HORNOS COMBI ELÉCTRICOS

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO

Índice

Página

- IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO



5958 931 01



I. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS

Este manual describe diferentes modelos de equipos.
Para conocer los datos específicos de un modelo, se ha de consultar la Tabla “**Datos técnicos”.**

El equipo ofrece las siguientes características:
• Visualización digital de la temperatura.
• Sonda termostática de aguja para medir la temperatura en el centro del producto.
• Monitorización continua de los parámetros de cocción a lo largo de todo el ciclo.
• Vaciado periódico y lavado automático del generador de vapor para evitar las incrustaciones.
• Señalización de mantenimiento periódico del calentador (ver el apartado correspondiente).
• Dispositivo de evacuación rápida del vapor de la cámara para gratinar; se puede activar de modo automático.
• Dispositivo de desagüe antirretorno AIR-BREAK con intervalo de aire para evitar que el agua de la arqueta vuelva al horno.
• Interior de la cámara iluminado mediante lámparas halógenas.
• Apertura de la puerta con mecanismo de **seguridad** de doble acción para evitar quemaduras.
• Puerta con doble cristal: más confort con menor temperatura superficial.
• Autodiagnóstico con códigos de identificación para señalizar anomalías (ver el apartado **“Códigos de información y error”**).

2. TABLA 1: DATOS TÉCNICOS

REJILLAS	6 GN 1/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
PNC *	260085	260090	260086	260091	260087	260092	260088	260093	260089	260094
CONVECTOR °	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°
GENERADOR DE VAPOR**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Tensión de alimentación	208V 3ph 60Hz 32amps	240V 3ph 60Hz 32amp	208V 3ph 60Hz 63amps	240V 3ph 60Hz 63amp	208V 3ph 60Hz 80amps	240V 3ph 60Hz 80amp	208V 3ph 60Hz 100amps	240V 3ph 60Hz 100amp	208V 3ph 60Hz 150amps	240V 3ph 60Hz 150amp
Vatios totales	10,1 kW	10,1 kW	17 kW	17 kW	24 kW	24 kW	34,5 kW	34,5 kW	48 kW	48 kW
Carga máxima (alimentos)	66 lbs. (30 kg)	66 lbs. (30 kg)	110 lbs. (50 kg)	110 lbs. (50 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	220 lbs. (100 kg)	440 lbs. (200 kg)	440 lbs. (200 kg)
Peso neto	253.53 lbs. (115 kg)	253.53 lbs. (115 kg)	319.67 lbs (145 kg)	319.67 lbs (145 kg)	504.86 lbs (229 kg)	504.86 lbs (229 kg)	533.52 lbs. (242 kg)	533.52 lbs. (242 kg)	551.16 lbs (250 kg)	551.16 lbs (250 kg)
Peso del envío	295.42 lbs. (134 kg)	295.42 lbs. (134 kg)	363.76 lbs. (165 kg)	363.76 lbs. (165 kg)	538 lbs (244 kg)	538 lbs (244 kg)	639.34 lbs. (290 kg)	639.34 lbs. (290 kg)	573 lbs (260 kg)	573 lbs (260 kg)
Anchura del envío	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	50"inch (1270 mm)	50"inch (1270 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	37 1/64"inch (940 mm)	47 5/8"inch (1210 mm)	47 5/8"inch (1210 mm)
Altura del envío	40 15/16"inc (1040 mm)	40 15/16"inc (1040 mm)	49 5/8"inch (1260 mm)	49 5/8"inch (1260 mm)	52 3/8"inch (1330 mm)	52 3/8"inch (1330 mm)	79 1/2"inch (2020 mm)	79 1/2"inch (2020 mm)	70 7/8"inch (1800 mm)	70 7/8"inch (1800 mm)
Profundidad del envío	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	38 9/16"inch (980 mm)	44 7/8"inch (1140 mm)	44 7/8"inch (1140 mm)	42 1/2"inch (1080 mm)	42 1/2"inch (1080 mm)	41 3/4"inch (1060 mm)	41 3/4"inch (1060 mm)

Información sobre las emisiones acústicas: Los componentes funcionales del equipo emiten una ruidosidad inferior a 70 dB (A).

* El modelo del horno se indica en el campo **PNC** de la placa de datos técnicos que se encuentra en el borde inferior del lateral izquierdo.

3. ADVERTENCIAS GENERALES

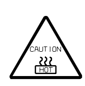
• Para indicar situaciones que pueden ser peligrosas para el operador, para el personal de servicio o para el equipo, se utilizarán los siguientes mensajes a lo largo de todo el manual:
• **Peligro** señala un peligro que podría causar daños graves o mortales.
• **Advertencia** alerta de que el uso impropio del equipo puede causar daños graves o mortales.
• **Aviso** avisa de que es necesario entender toda la información, aunque ésta no constituya un peligro.

• No acercar materiales inflamables al equipo.

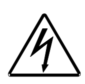
Advertencia Peligro de incendio.
Para la seguridad del operador, no almacenar gasolina ni otro tipo de materiales inflamables, ya sean líquidos o gaseosos, cerca de los equipos.
Dejar en torno a los equipos un espacio libre y limpio de combustibles.

¡Atención!
La ventilación incorrecta del horno puede ser peligrosa para la salud del operador a consecuencia de cocciones inadecuadas y provocar problemas de funcionamiento si se daña el equipo. La garantía del fabricante no cubre los daños provocados directamente por la ventilación incorrecta del equipo.

NOTA: EL EQUIPO ESTÁ DESTINADO AL USO INDUSTRIAL. NO ES APTO PARA USO DOMÉSTICO.



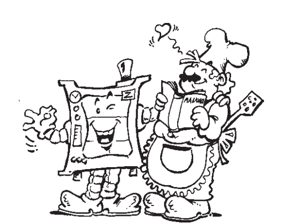
Atención superficies calientes



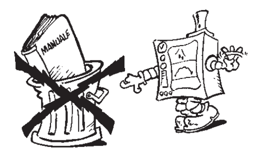
Atención partes bajo tensión eléctrica

ATENCIÓN: No colocar la unidad cerca de equipos que generen calor a elevadas temperaturas o que produzcan grasa como, por ejemplo, los quemadores, las planchas o las freidoras, ya que el calor que despiden puede hacer aumentar la temperatura externa del horno Air-O-Steam.

• Antes de instalar y utilizar este equipo es necesario leer atentamente este manual porque suministra información de seguridad para la instalación, el uso y el mantenimiento.



• El manual debe acompañar al equipo a lo largo de su vida útil. Se ha de conservar en buen estado para poderlo consultar siempre que sea necesario.



• La instalación del equipo ha de cumplir todos los requisitos de las normas locales en vigor o en su defecto los de las normas nacionales que regulan las instalaciones hidráulicas, la higiene, la seguridad y las reglas de comportamiento comercial.

ATENCIÓN: La garantía de los equipos sólo tendrá validez si se instalan, se encienden y se efectúa una demostración de funcionamiento bajo la supervisión de un instalador formado por el fabricante.

ATENCIÓN: El equipo ha de ser instalado por personal cualificado para trabajar con instalaciones eléctricas e hidráulicas. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales y/o materiales. La instalación del equipo ha de ser conforme con las normas en la materia.

Importante: Las instrucciones de instalación de este manual están dirigidas exclusivamente al personal especializado encargado de la instalación y el mantenimiento. Todo tipo de instalación o mantenimiento efectuado por personal no cualificado puede provocar daños personales y/o materiales. EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN O LA INSTALACIÓN INCORRECTA DEL EQUIPO ANULAN LA GARANTÍA Y EXIMEN AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD.

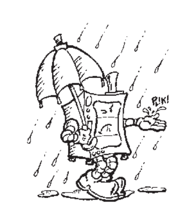
• Nuestros equipos han sido diseñados y optimizados para ofrecer las máximas prestaciones. Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado al uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado, anula la garantía y exime al fabricante de toda responsabilidad.

ATENCIÓN: TODO OPERADOR POTENCIAL DEL EQUIPO HA DE RECIBIR LA FORMACIÓN NECESARIA PARA EL USO CORRECTO Y SEGURO DEL MISMO.
ATENCIÓN: ANTES DE INICIAR EL MANTENIMIENTO DEL EQUIPO, INTERRUMPIR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y APLICAR UNA ETIQUETA ROJA EN EL INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN PARA SEÑALIZAR QUE SE ESTÁN REALIZANDO OPERACIONES DE MANTENIMIENTO EN EL CIRCUITO.

NOTA: El uso de recambios no originales OEM exime al fabricante de toda responsabilidad y obligación de reparación en garantía.

NOTA: El fabricante se reserva el derecho a modificar las características del equipo en cualquier momento sin aviso previo.

El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y anular la garantía.
ATENCIÓN: NO PULVERIZAR NI LIMPIAR CON CHORROS DE AGUA EL EXTERIOR DEL EQUIPO. LOS CLORUROS PODRÍAN CORROER EL ACERO INOXIDABLE.



ATENCIÓN: NO LIMPIAR EL ACERO CON PRODUCTOS QUE CONTENGAN CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO, ETC.) AUNQUE ESTÉN DILUIDOS.
ATENCIÓN: NO UTILIZAR SUSTANCIAS CORROSIVAS (POR EJEMPLO, ÁCIDO MURIÁTICO) PARA LIMPIAR EL PAVIMENTO SOBRE EL QUE ESTÁ APOYADO EL EQUIPO.

4. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

4.1 EMBALAJE

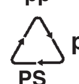
• Todos los materiales utilizados para el embalaje son ecocompatibles. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos. Los componentes de plástico reciclables llevan los símbolos siguientes:



polietileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.



polipropileno: paneles superiores del embalaje, flejes



poliestireno expandido: protecciones angulares

4.2 USO

• Nuestros equipos han sido diseñados, optimizados y probados en nuestros laboratorios para ofrecer prestaciones y rendimientos elevados. Sin embargo, para economizar electricidad, gas y agua se aconseja no hacerlos funcionar durante largo tiempo vacíos o en condiciones que perjudiquen el rendimiento (por ejemplo, con la puerta abierta). Además, se aconseja precalentarlos antes del uso.

4.3 LIMPIEZA

• Para limitar la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90**%.**

4.4 ELIMINACIÓN

• No abandonar el equipo en el medio ambiente al finalizar su ciclo de vida.
• Más del 90**%** del peso de cada equipo son metales (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.) reciclables en centros especializados que cumplan con las normas vigentes.
• Antes de eliminarlos hay que quitar el cable de alimentación para evitar que alguien pueda quedar aprisionado dentro del equipo.

II. ISTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Atención: para realizar las operaciones que describe este capítulo, hay que quitar los paneles exteriores del horno. Algunas regulaciones se realizan con el horno encendido y las partes que reciben corriente pueden ser peligrosas.

1. LUGAR DE INSTALACIÓN

1.1 VENTILACIÓN

Es fundamental disponer de un dispositivo de ventilación proyectado e instalado adecuadamente. El dispositivo de ventilación garantiza el buen funcionamiento del equipo y elimina los vapores y otros productos de combustión que se generan en la zona de trabajo.

El equipo se ha de ventilar con una campana extractora de accionamiento mecánico, que debe cubrirlo por completo y con un margen exterior de al menos 6"/15,3 cm por todos los lados no adyacentes a una pared. El dispositivo de ventilación ha de de tener una capacidad proporcional y disponer de medios de regeneración de aire.

Consultar las normas de ventilación locales en vigor. Si no existen normas locales en la materia, consultar las normas de ventilación “Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment”, NFPA-96- última edición.

Se aconseja controlar el funcionamiento del dispositivo de ventilación y del conducto periódicamente respetando las indicaciones del fabricante de la campana extractora.

- **Instar el equipo en locales suficientemente ventilados.**

NOTA: La correcta ventilación es responsabilidad del propietario. La garantía no cubre los problemas ocasionados por una ventilación incorrecta del local.

1.2 NORMAS DE REFERENCIA

NOTA: Instalar el equipo con arreglo a los requisitos de establecidos por la autoridad competente, como el NEC (National Electrical Code) ANSI/NFPA70, (EE.UU.): el Canadian Electrical Code, CSA C22.2 u otras normativas aplicables.
NOTA: La conexión a la red de alimentación eléctrica debe efectuarse según la normativa local y nacional vigente.
NOTA: La instalación del equipo ha de cumplir todos los requisitos de las normas locales en vigor o en su defecto los de las normas nacionales que regulan las instalaciones hidráulicas, la higiene, la seguridad, las reglas de comportamiento comercial y la ANSI Z223.1 del National Gas Code.
• Las normas locales de instalación son diferentes en cada país. Este equipo debe instalarse de conformidad con las normas municipales, provinciales o nacionales.
Las instrucciones de instalación de este manual están dirigidas exclusivamente al personal especializado encargado de la instalación y el mantenimiento. Todo tipo de instalación o mantenimiento efectuado por personal no cualificado puede provocar daños personales y/o materiales.
EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN O LA INSTALACIÓN INCORRECTA DEL EQUIPO ANULAN LA GARANTÍA Y EXIMEN AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD.
La última edición de la NFPA (National Fire Protection Association) Inc establece que las normas locales son el texto de referencia para instalar el equipo. Por la tanto, las instalaciones deberán ser conformes con todas las normas locales.

1.3 DESEMBALAJE

• Sacar el equipo del embalaje y retirar la película que protege los paneles externos de modo que no queden restos de cola. Si es necesario, eliminar la cola con disolvente no corrosivo, aclarar y secar.
• Eliminar el material de embalaje con arreglo a las normas del país en el que se utiliza el producto.

1.4 CONTROL INMEDIATO DE LO EVENTUALES DAÑOS DE ENVÍO

Examinar el embalaje antes y mientras se llevan a cabo las operaciones de descarga para detectar posibles desperfectos. La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega. Si el equipo recibido está dañado de forma visible u oculta, es posible presentar una reclamación a la empresa transportista. Los daños o desperfectos visibles deberán anotarse en el albarán de entrega al recibir el equipo. El albarán de entrega deberá estar firmado por el transportista. De lo contrario, la empresa puede rechazar la reclamación. Los formularios son suministrados por el proveedor. En caso de daños o defectos ocultos que se observan al quitar el embalaje, presentar una solicitud de inspección a la empresa de transporte en un plazo máximo de 15 días a contar desde la fecha de entrega. La empresa establecerá la fecha de inspección. Conservar el contenido del envío y el material de embalaje. No es posible devolver un equipo dañado al fabricante sin preaviso y sin haber obtenido previamente su autorización escrita.

2. EMPLAZAMIENTO

• Consultar los esquemas de instalación de las páginas iniciales de este manual para saber cuánto espacio es necesario para instalar el equipo y realizar las conexiones.
• Entre el lateral izquierda del equipo y otras superficies debe haber una distancia mínima de **23.62" (50 cm)** para poder realizar el mantenimiento. Entre el lateral derecho y el fondo y otras superficies debe haber una distancia de **1.97" (5 cm)**.
• Colocar el equipo y regular la altura de la superficie de trabajo girando los pies.
• El equipo no es apto para instalaciones empotradas.

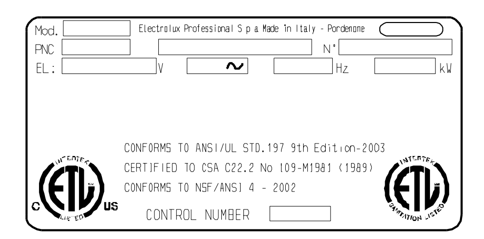
Atención: El horno se ha de instalar sobre un pavimento plano y no inflamable, al igual que todas las eventuales paredes adyacentes. Las distancias mínimas aconsejadas se pueden consultar en este manual.

¡Atención:!
El vapor que sale del sistema de evacuación del horno o de otros equipos instalados a su alrededor no debe entrar por las aberturas de aireación que hay en la base del horno.

3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

• Instalar un interruptor con fusible o un interruptor principal (no se suministra de serie) en la línea de alimentación eléctrica del equipo. El interruptor ha de poseer las funciones de bloqueo y desactivación. Antes de efectuar la conexión eléctrica del equipo, hay que verificar si la tensión, el amperaje y las fases de red coinciden con las de la placa de datos.
• Aguas arriba del equipo hay que instalar un interruptor de protección adecuado. La apertura de los contactos debe ser por lo menos 3 mm.
Este interruptor se ha de montar en la instalación eléctrica fija del local, cerca del equipo.

• El equipo debe tener una conexión a tierra conforme con las normas locales o, en su defecto, con el National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 o el Canadian Electrical Code, CSA C22.2.
Conectar el equipo a la toma de tierra de la red de suministro eléctrico. En la regleta de conexión hay un borne marcado con el símbolo ⏚ para el cable de tierra.
Además, el equipo debe incluirse en un sistema equipotencial. Esta conexión se realiza a través del tornillo que lleva la marca ⏚ y se encuentra cerca de la entrada del cable de alimentación.
El cable equipotencial debe tener una sección mínima de 8 AWG (10 mm^2).



PLACA DE IDENTIFICACIÓN

3.1 INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Para conectar el cable de alimentación del equipo es necesario:

Mod. 6 - 10 - 20 GN
• Quitar el panel lateral izquierdo.
• Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico que se suministra con el equipo y bloquearlo con el prensacables.

El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se respetan las normas de prevención de accidentes.

En caso de instalación superpuesta de los equipos, todos ellos deberán tener su propia protección del circuito de derivación. Si el equipo air-o-steam® se instala sobre el equipo air-o-chill® deberán tener protecciones separadas.

4. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA DE AGUA

(Ver los esquemas de instalación que están en las primeras páginas del manual)

Este equipo debe instalarse de conformidad con las normas hidráulicas municipales, provinciales o nacionales, o con el BOCA (Basic Plumbing Code of Building Officials and Code Administrators International Inc.) y el Food Service Sanitation Manual de la FDA (Food and Drug Administration).

El horno dispone de dos entradas separadas para el agua (“B” y “N”).
Los tubos que se conectan en cada una deben tener un filtro mecánico y una llave de paso de conformidad con las normas locales.
Antes de colocar el filtro se aconseja dejar salir una cierta cantidad de agua para que arrastre las partículas sólidas que hay en el interior del tubo.

4.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

4.1.1 ENTRADA DEL AGUA “N”.

> **Atención**
> El tubo de agua no se suministra con el equipo. Debe tener un **diámetro interno mínimo de 3 pies (420 mm)**. Para conectarlo no deben utilizarse racores en codo.

La instalación de condensación del vapor de salida puede alimentarse con agua fría potable según las normas locales que tenga las siguientes características :
- **dureza total** inferior a 400 ppm (40 grados franceses);
- **presión** de 22 a 36 psi (150 - 250 kPa); valores más altos suponen mayor consumo de agua.

NOTA:
Para controlar si la instalación hídrica es correcta hay que observar si el brazo de lavado (CLEANING SYSTEM) gira a menos de 100 rpm (120 rpm es la velocidad máxima).

4.1.2 ENTRADA DE AGUA “B”.

(El tubo se suministra con el equipo)
La instalación para producir vapor se puede alimentar con **agua fría potable según las normas locales** que tenga las siguientes características:
- **dureza total** de 5 a 50 ppm (0,5 - 5 grados franceses) para reducir al mínimo las incrustaciones de cal dentro del generador de vapor.
Para ello se puede instalar en la entrada de la línea “B” un ablandador opcional con regeneración automática y equiparlo con un esterilizador de resinas (también opcional).
- **presión** de 22 a 36 psi (150 - 250 kPa); valores más altos suponen mayor consumo de agua.
- **baja concentración de iones cloruro (Cl -)** (valor de referencia aproximadamente ~10 ppm) para evitar la corrosión de los componentes de acero del horno.
- **pH** mayor que 7.
Para ello se puede instalar en la entrada de la línea “B” un filtro especial, que además actúa como ablandador y lleva la dureza del agua a valores inferiores a 50 ppm (5 grados franceses).
- **conducción eléctrica** entre 50 y 2000 µS/cm (68 °F) (20 °C).

> **Attenzione**: L’utilizzo di sistemi di trattamento acqua utilizzanti tecniche diverse da quelle indicate dall’Azienda produttrice dell’apparecchiatura non è ammesso pena il totale decadimento della garanzia.
> **Impianti dosatori di sostanze atte a evitare incrostazioni nelle tubazioni (per esempio: dosatori di polifosfati) sono altresì vietati poichè possono compromettere il corretto funzionamento della macchina.**

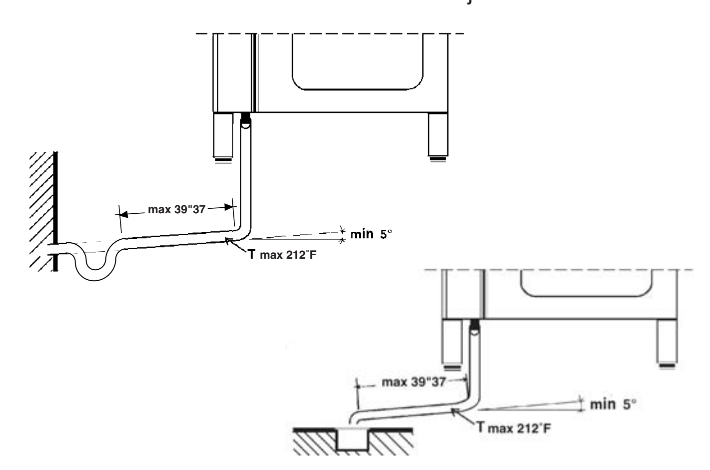
4.2 INSTALACIÓN DE DESAGÜE

El horno está equipado con un sistema antirretorno AIR-BREAK (intervalo de aire) que impide que el agua de la arqueta vuelva a entrar por los conductos hasta la cámara de cocción. Por esta razón el desagüe del horno se puede conectar directamente tanto a la red del local como a una rejilla del pavimento.
El tubo de desagüe puede ser rígido o flexible. Puede pasar por el lateral del equipo o bien entre el fondo y la pared. No es posible colocarlo en la zona delantera ya que en ella está la estructura de sostén de las rejillas. El tubo debe tener un diámetro menor que el del conducto de desagüe del horno (1 1/4") y su longitud **no debe ser superior a 1 metro (3 pies).** Debe resistir a una temperatura mínima de 100°C (212°F). Los tubos flexibles no deben estar plegados ni extrangulados en ningún punto. No utilizar codos para conductos metálicos. Es importante garantizar una pendiente mínima del 5% para evitar que el agua se estanque.

ADVERTENCIA: ES PELIGROSO OBSTRUIR EL DESAGÜE.

NOTA:
Si el agua sale por el AIR-BREAK, que se encuentra cerca del desagüe del horno, es necesario desatascar el desagüe. Además, se aconseja prolongar este tubo de desagüe y colocarlo

lateralmente o posteriormente si el horno no se ha de acercar a la pared; no es posible colocarlo en la zona delantera ya que en ella está la estructura de sostén de las rejillas.



5. DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

El sistema de seguridad del horno está formado por:

- Fusibles de protección situados detrás del panel de mandos (ver el esquema eléctrico).
Para sustituirlos hay que quitar la tapa. El nuevo fusible debe tener las mismas características que el anterior. Las características están impresas en la etiqueta del fusible.

- Termostato de seguridad de la celda con restablecimiento manual. Está situado detrás del panel de mandos y cuando se dispara interrumpe la alimentación del calentamiento por convección.
NOTA: PARA EFECTUAR OPERACIONES DE MANTENIMIENTO O REPARACIONES PONERSE EN CONTACTO CON UNA EMPRESA ESPECIALIZADA.

- Dispositivo térmico con restablecimiento automático del **ventilador** . Se dispara para proteger el equipo cuando el ventilador se recalienta e interrumpe la alimentación eléctrica al PCB principal del equipo, que visualizará un mensaje de error EFUN.

6. CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Encender el equipo de acuerdo con las "Instrucciones de uso";
- Explicar al usuario con la ayuda del manual de instrucciones cómo hacer el mantenimiento ordinario y la limpieza del equipo.

Attenzione:
- Durante il funzionamento prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna.
- Non coprire con oggetti gli scarichi posti sulla parte superiore dell'apparecchiatura.

7. MANTENIMIENTO

Para acceder a los componentes que necesitan mantenimiento ordinario, es preciso abrir los paneles lateral derecho y posterior y el panel de mandos.

Peligro: Al desmontar los paneles y encender el equipo los componentes reciben tensión. Los componentes bajo tensión se han de manipular con sumo cuidado.

NOTA: El uso de recambios no originales OEM exime al fabricante de toda responsabilidad y obligación de reparación en garantía. de manipular con sumo cuidado.

8. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

El equipo puede presentar diferentes problemas.

El calentamiento de la cámara de cocción no se activa o es insuficiente. Posibles causas:
- Se ha disparado el limitador de temperatura de la cámara de cocción
- Las resistencias están dañadas
- La bobina de los contactores de las resistencias está dañada
- La sonda termostática está dañada (error EPt1)
- El controlador está dañado
- Se ha disparado el fusible F2 (ver el esquema eléctrico).

El calentamiento del generador de vapor no se activa o es insuficiente. Posibles causas
- Las resistencias están dañadas
- La bobina de los contactores de las resistencias está dañada
- El controlador está dañado
- Se ha disparado el fusible F2
- Falta agua en la red
- El dispositivo de cierre del desagüe del calentador está averiado
- Las electroválvulas de entrada del agua están dañadas (no se abren)

El termostato de la celda no funciona.
Posibles causas:
- El controlador está dañado
- La sonda termostática está sucia, averiada o rota (error EPt1)

El horno se desactiva. Posibles causas:
- Se ha disparado el fusible F2 porque algunos componentes del circuito auxiliar están dañados.

Las bombillas de cámara son defectuosas.
ATENCIÓN: Antes de sustituirlas hay que apagar el equipo.

9. UBICACIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

Toda intervención en el interior del equipo debe realizarla un instalador autorizado por el fabricante.

Al abrir el panel de mandos, se tiene acceso a los siguientes componentes:

Peligro: Al desmontar los paneles y encender el equipo los componentes reciben tensión. Los componentes bajo tensión se han de manipular con sumo cuidado.

- Tarjetas electrónicas.
- Termostato limitador de la temperatura de la cámara.
- Fusibles.
- Microinterruptor de seguridad de la puerta.
- Transformador de las bombillas de la cámara.
- Motorreductor de la mariposa de escape de la cámara.

ATENCIÓN: Antes de iniciar el mantenimiento del equipo, interrumpir la alimentación eléctrica y aplicar una etiqueta roja en el interruptor de alimentación para señalizar que se están realizando operaciones de mantenimiento en el circuito.

Para acceder a los demás componentes, quitar los paneles lateral izquierdo y posterior del aparato.

III. INSTRUCCIONES DE USO

Antes poner en funcionamiento el equipo es necesario leer atentamente el manual de instrucciones. Sus contenidos son importantes para optimizar el manejo y el empleo del horno. Para obtener más información acerca de aspectos o prestaciones especiales, es preciso contactar con el revendedor.

TODO OPERADOR POTENCIAL DEL EQUIPO HA DE RECIBIR LA FORMACIÓN NECESARIA PARA UTILIZARLO DE MODO CORRECTO Y SEGURO.

• Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado al uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado, anula la garantía y exime al fabricante de toda responsabilidad.

• No apoyar en el horno bandejas o utensilios que puedan obstruir las salidas de humos y de vapor.

• Someter el equipo a una revisión completa, al menos una vez al año. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

• La sonda de aguja es un instrumento de precisión. No golpearla, forzarla ni tirar del cable flexible, sobre todo cuando se utiliza el carro portabandejas. **La garantía no contempla la sustitución de sondas dañadas por el manejo incorrecto.**

• En el ciclo de cocción **mixta** la temperatura no debe superar los 392 - 410° F. Temperaturas más altas pueden reducir la eficiencia de las juntas de la cámara.

• Para facilitar la circulación del aire caliente, entre dos bandejas hay que dejar una distancia mínima de 1.5" (40 mm).

- **No salar los platos dentro del horno, especialmente cuando se trabaja con ciclos húmedos.**
- **No introducir en el horno líquidos inflamables (por ejemplo, licores) durante el funcionamiento.**

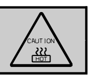
Atención
Las **bandejas** no deben colocarse dentro del horno a más de **1,6 m** de altura si se utilizan accesorios originales.
Si se apoyan en accesorios no fabricados por Electrolux es importante **no superar** esta altura máxima al instalar el horno.
Durante la extracción existe el **peligro** de que los líquidos calientes (salsas, aceite, grasa líquida, etc.) salpiquen o se caigan de las bandejas más altas sin que el operador pueda verlo.

1. APERTURA DE LA PUERTA

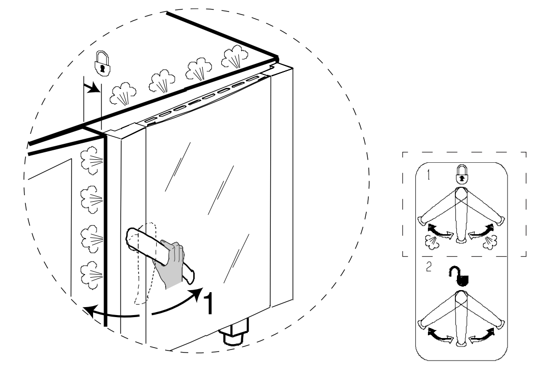
El horno posee un **sistema de seguridad** para que, al abrir completamente la puerta, el vapor no salga y dañe al operador; por lo tanto, según los modelos hay que efectuar las siguientes operaciones:

1.1 MODELOS DE 6 Y 10 REJILLAS

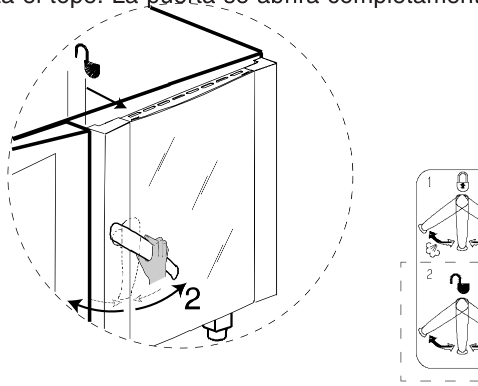
Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.



a) Girar el tirador de la puerta hasta el tope en cualquier de los dos sentidos.
La puerta se abre ligeramente y queda bloqueada por el sistema de **seguridad**.
El programa de cocción se interrumpe. Se reanudará al cerrar la puerta.

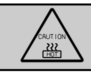


b) Soltar el tirador y volver a girarlo en cualquiera de los dos sentidos hasta el tope. La puerta se abrirá completamente.

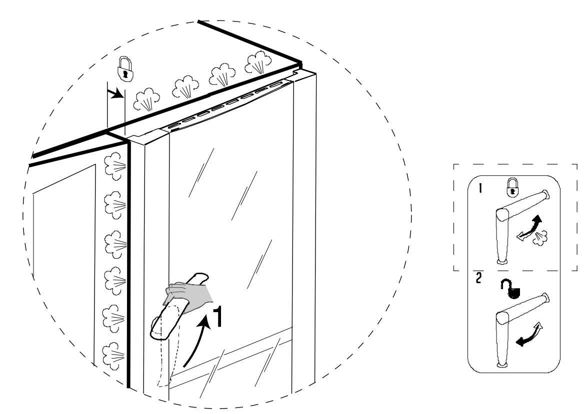


1.2 MODELOS DE 20 REJILLAS

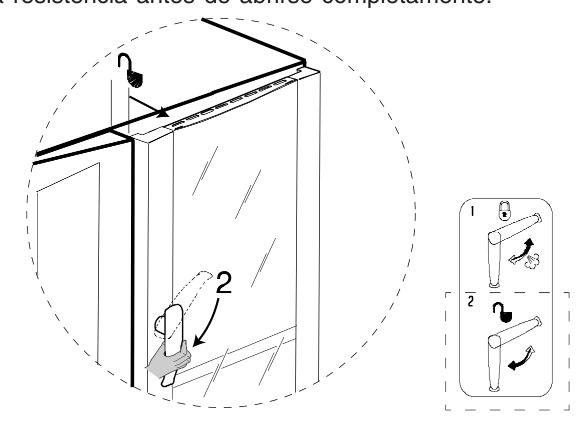
Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.



a) Girar el tirador de la puerta en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope.
La puerta se abre ligeramente y queda bloqueada por el sistema de **seguridad**.
El programa de cocción se interrumpe. Se reanudará al cerrar la puerta.



b) Poner el tirador en posición vertical y tirar. La puerta ofrecerá una ligera resistencia antes de abrirse completamente.



2. CIERRE DE LA PUERTA DEL HORNO

2.1 MODELOS DE 6 Y 10 REJILLAS

Para cerrar la puerta, hay que presionarla hasta que se desbloquea.

2.2 MODELOS DE 20 REJILLAS

a) Girar el tirador de la puerta en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope y empujar la puerta.
b) Sin dejar de hacer presión, poner el tirador en posición vertical para que la puerta se bloquee.

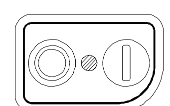
5958 931 01

3. DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

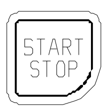
3.1 INTRODUCCIÓN

Para entender mejor cómo funciona el horno, se recomienda consultar la página desplegable del panel de mandos del modelo que corresponda.
Esta sección describe las funciones disponibles en todos los modelos de la gama.
No todos los modelos disponen de todas las funciones.

3.2 MANDOS BÁSICOS

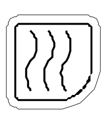


Interruptor general

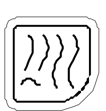


Inicio y parada del ciclo o programa de cocción.

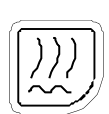
3.3 PRINCIPALES MODOS DE COCCIÓN



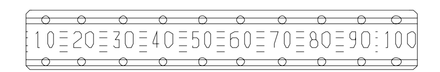
Ciclo de aire caliente: para asar y gratinar con una temperatura máxima de 300°C (572°F) durante 10 minutos como máximo, 483°... 572°F)(251...300°C).



Ciclo mixto: vapor recalentado. La cámara y el generador de vapor se calientan simultáneamente para que los alimentos se mantengan blandos (temperatura máxima 250 °C)(482 °F).



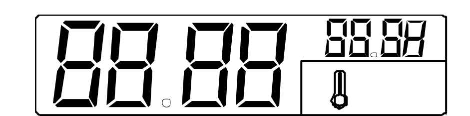
Ciclo de vapor: para hervir los alimentos (temperatura fija automática de 100°C) (212ºF).
Es posible programar el **vapor a baja temperatura** (temperatura de 25 a 99°C) (77 a 210°F) para descongelar y realizar cocciones delicadas de alimentos envasados al vacío.



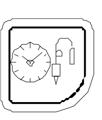


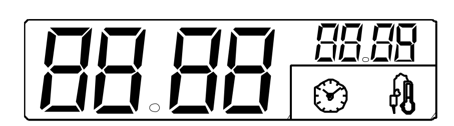
Visualización de la humedad: en este display aparece el grado de humedad de los ciclos de **aire caliente**, **mixto** y de **regeneración**.





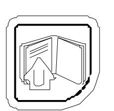
Termómetro y termostato digital de la cámara.



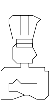


Temporizador para regular el tiempo de cocción.
Termómetro y termostato digital de la sonda de aguja.

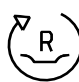
3.4 MÉTODOS DE COCCIÓN ESPECIALES



Utilidades
Son funciones especiales de cocción.



Pausa: Programando un intervalo de tiempo se puede retrasar el inicio de los programas de cocción o definir pausas entre dos ciclos (por ejemplo, mientras que la masa fermente).



Ciclo de regeneración: proporciona la humedad adecuada para calentar rápidamente los productos que se han de regenerar (temperatura máxima 250°C) (482°F).
El programa de regeneración consta de una sola fase caracterizada por:
- un ciclo especial con humedad controlada del 60% (modificable);
- una temperatura preestablecida de 180°C (356°F) (modificable);
- máxima potencia;
- funcionamiento continuo durante **30 minutos** (modificable).

Una vez iniciado, el ciclo permanece activo con la puerta cerrada o abierta.

PELIGRO: DURANTE EL CICLO DE REGENERACIÓN EL VENTILADOR DE LA CÁMARA SIGUE FUNCIONANDO. AL ABRIR LA PUERTA DEL HORNO SALE VAPOR. ABRIR LA PUERTA LENTAMENTE PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS.

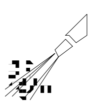
Como alternativa al tiempo de cocción definido acepta el funcionamiento continuado **Cont** o la **sonda de aguja**.

HOLD

Ciclo de cocción y mantenimiento: para la cocción lenta y prolongada típica de la carne roja en trozos grandes.
Se puede combinar con **aire caliente** y **vapor**.

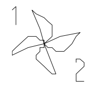
HACCP

HACCP : permite guardar el programa de cocción de acuerdo con la norma **H.A.C.C.P. (Análisis de riesgos y control de puntos críticos).** Dependiendo de la modalidad utilizada es posible asociar al horno una impresora o grabar los datos en un ordenador personal.

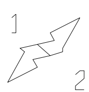


Ciclo Clean: ciclo semiautomático de limpieza del horno (ver apartado 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).

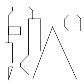
5958 931 01



Ciclo de baja velocidad (ventilador): cocción delicada y pastelería ligera. Se puede combinar con todos los ciclos.



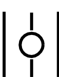
Ciclo de baja potencia (calentamiento): cocción delicada y pastelería ligera. Se puede combinar con todos los ciclos.



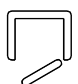
Cocción con ECO-DELTA: cocción de trozos de carne de gran tamaño (más de 5 kg, por ejemplo, pavo entero, pierna de cerdo, etc.).
Con esta modalidad de cocción se puede seleccionar una temperatura de 1 a 120 °C.
En este caso, la cocción es moderada y larga porque la temperatura de la cámara se regula automáticamente en función de la temperatura interna de la comida (AGUJA) y la diferencia entre ambas (ECO-DELTA) se mantiene constante desde el comienzo hasta el final del ciclo.

Ejemplo:

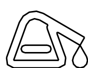
COCCIÓN:		INICIO	......	FIN
ECO-DELTA	=	80°... 80...80...	80...	80 °C programado)
AGUJA	=	10°... 11...12...	40...	60 °C programado)
CÁMARA	=	90°... 91...92...	120...	140 °C resultado)



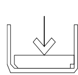
Ciclo de aire caliente con escape de la cámara abierto: elimina la humedad (temperatura máxima 300ºC)(572°F) para obtener ciclos de cocción en atmósfera seca.



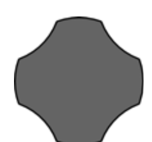
Piloto de puerta abierta.



Piloto de incrustación: parpadea para indicar que es necesario desincrustar el generador de vapor (consultar el apartado 7).

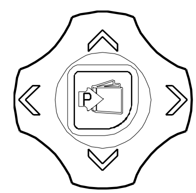


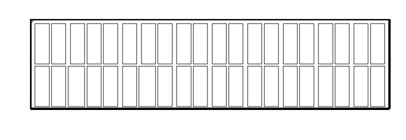
Piloto de estado del generador de vapor:
- **apagado**: generador listo;
- **intermitente**: el generador se está llenando o le falta agua. **Comprobar si llega agua al horno.**



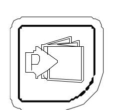
Ajuste de los parámetros de cocción: humedad, temperatura y tiempo.

3.5 FUNCIONES SUPLEMENTARIAS

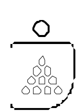




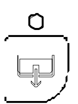
Grupo de mandos para gestionar la biblioteca de programas: teclas para memorizar, modificar o borrar los programas de cocción.



Selector de programas: para buscar y seleccionar los programas guardados en la memoria.

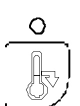


Inyección manual de agua en la cámara: para aumentar instantáneamente el procentaje de humedad durante la cocción.



Desagüe manual del generador de vapor: para vaciar el generador, hay que pulsar la tecla.

Attenzione! Al fine di evitare un eccessivo accumulo di calcare nel generatore di vapore è necessario:
- rispettare i parametri relativi all'acqua di alimentazione – vedere installazione;
- scaricare sempre il generatore alla fine di ogni giornata.



Enfriamiento rápido de la cámara: sirve para bajar rápidamente la temperatura de la cámara, haciendo funcionar el ventilador e inyectando agua automáticamente (TS < 356°F) (180 °C) incluso con la puerta abierta.

Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.



Antes de utilizar el horno es importante comprobar si:

- el interruptor exterior de seguridad está activado;
- las llaves de paso del agua están abiertas;
- los desagües del horno no estén obstruidos.

USO DEL HORNO

4. INTRODUCCIÓN

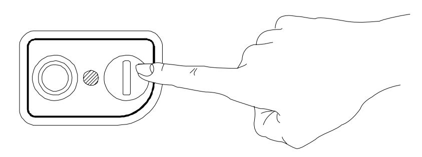
Los alimentos se cuecen al calentarse a una TEMPERATURA, UN TIEMPO Y UNA HUMEDAD determinados. Por lo tanto, para realizar un CICLO DE COCCIÓN hay que programar estos tres parámetros.
Por lo tanto para hacer funcionar el horno es necesario efectuar las operaciones descritas en los apartados:

--- PROGRAMACIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN ----
- SELECCIÓN DEL MODO DE COCCIÓN
- SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN
- SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN
- PROGRAMACIÓN Y MANEJO DE LA SONDA DE AGUJA
- PROGRAMACIÓN DE LA HUMEDAD DE COCCIÓN
- INICIO DEL CICLO DE COCCIÓN

Siguen otros párrafos con otras funciones, a saber:
- CICLO MANUAL (COCCIÓN CONTINUA)
- PRECALENTAMIENTO
- UTILIDADES
- COCCIÓN CON FASES DE SECUENCIA AUTOMÁTICA

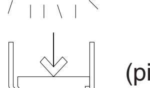
Por último hay un párrafo que describe la función de memorización de los ciclos de cocción como recetas (ej. COCCIÓN POLLO) o como programas:
- MEMORIZACIÓN DE LAS RECETAS O PROGRAMAS

4.1 CÓMO ENCENDER EL HORNO
Para encender el horno hay que pulsar la tecla **I** del interruptor:

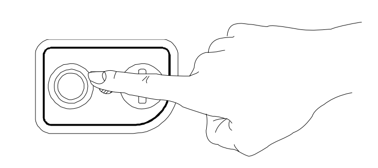


Se observa lo siguiente:
- el pulsador se enciende;
- el panel de mandos se enciende y algunos pilotos parpadean;
- en el termómetro/termostato **TS** aparece la temperatura de la cámara;
- la luz de la cámara se enciende;

- el generador de vapor comienza a **llenarse** de agua  (el piloto parpadea);

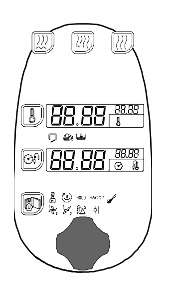
- el generador de vapor **está preparado**  (piloto apagado)

4.1.1 CÓMO APAGAR EL HORNO
Para apagar el horno hay que pulsar la tecla **O** del interruptor:

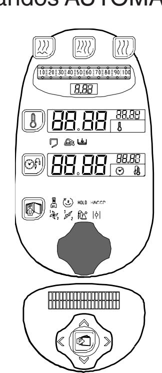


4.2 MANEJO DE LOS MANDOS
(MANUALES O AUTOMÁTICOS)
El panel de mandos está dividido en una zona de mandos MANUALES y otra de mandos AUTOMÁTICOS.

mandos MANUALES



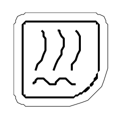
mandos AUTOMÁTICOS

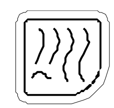


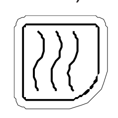
Seleccionar uno de estos modos según las propias necesidades de cocción.

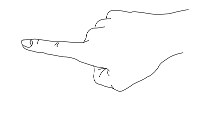
4.3 MANDOS MANUALES
PROGRAMACIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

4.3.1 SELECCIÓN DEL MODO DE COCCIÓN
Encender el horno y pulsar la tecla de uno de los modos disponibles (el piloto de la tecla se encenderá):


vapor


mixto

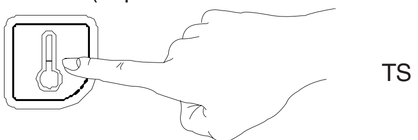

aire caliente



Programar los parámetros de cocción como se indica a continuación.

NOTA:
Los displays de temperatura y tiempo parpadean 5 segundos. Si en ese plazo no se introduce ningún valor, el valor predefinido queda memorizado y deja de parpadear.

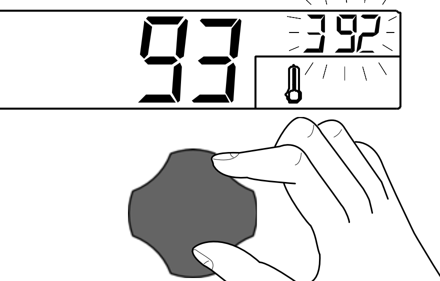
4.3.2 SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN
Pulsar la tecla (el piloto de la tecla se encenderá):


TS

En el DISPLAY aparecerán la TEMPERATURA de la CÁMARA en ese momento (en grande) y las cifras de la temperatura programable (en pequeño y de modo intermitente durante 5 segundos).

Por ejemplo: 93°F
TEMPERATURA
CÁMARA

Por ejemplo: 392°F
TEMPERATURA
de COCCIÓN



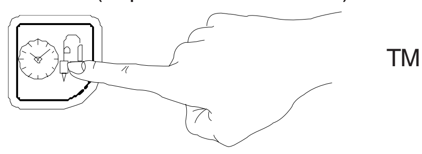
Girar el mando en sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura de cocción que muestra el DISPLAY más pequeño y en sentido contrario para disminuirla.

5958 931 01

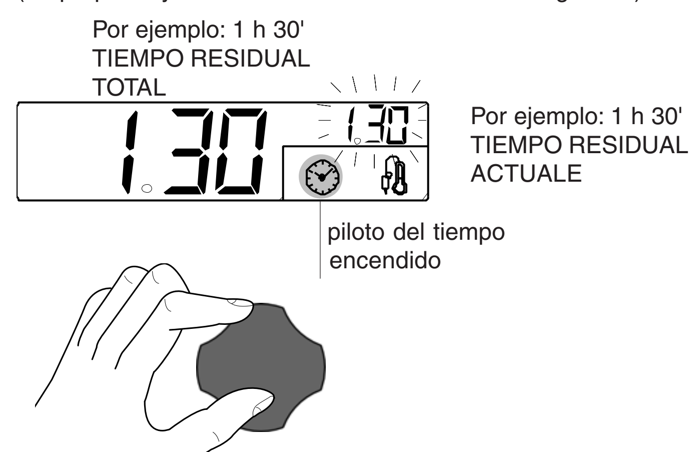
A los 5 segundos la TEMPERATURA de COCCIÓN dejará de parpadear y quedará memorizada.

NOTA
La temperatura del ciclo de **vapor** se regula automáticamente a 100ºC (212°F). Es posible seleccionar **vapor a baja temperatura** de 25 a 99ºC (77 a 210°F) girando el mando correspondiente.

4.3.3 SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN
Pulsar la tecla (el piloto se encenderá):



En el DISPLAY aparecerán el TIEMPO RESIDUAL TOTAL del ciclo de cocción (en grande) y las cifras del tiempo programable (en pequeño y de modo intermitente durante 5 segundos).



Girar el mando en sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo de cocción que muestra el DISPLAY más pequeño y en sentido contrario para disminuirlo.
A los 5 segundos el TIEMPO DE COCCIÓN dejará de parpadear y quedará memorizado.

Nota 1:
En este ejemplo, el ciclo de cocción consta de una sola fase y el tiempo residual ACTUAL coincide con el TOTAL.

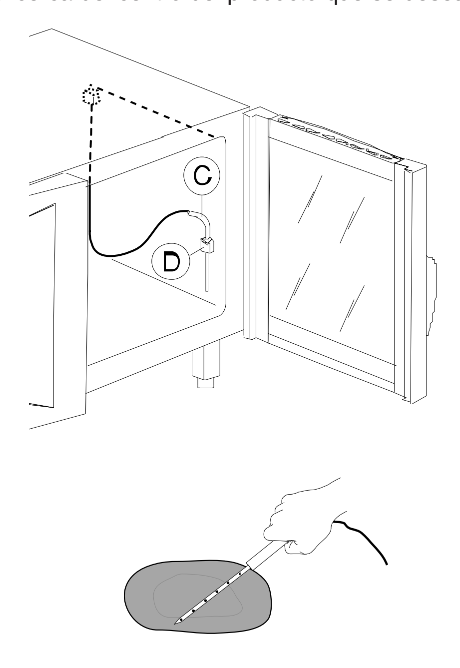
Nota 2:
En el **ciclo de aire caliente** no se puede programar un intervalo de tiempo **de más de 10 minutos** a una temperatura máxima de 251...300°C (483...572°F).

4.3.4 PROGRAMACIÓN Y MANEJO DE LA SONDA DE AGUJA (CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL CENTRO DEL PRODUCTO)
La sonda de aguja permite controlar la temperatura en el centro del producto. La cocción se detiene automáticamente cuando la sonda mide la temperatura programada.

> **Attenzione**: la sonda spillone è un componente di precisione. Evitare nel modo più assoluto urti, forzature nell'inserimento e trazioni del cavo flessibile (in particolar modo quando si utilizzano le strutture carrellate). La garanzia non copre la sostituzione di sonde spillone danneggiate da uso improprio.

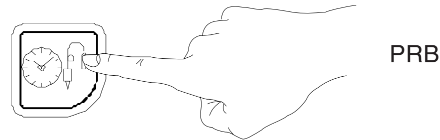
1) Encender el horno y precalentarlo si es necesario.
2) Detener el ciclo de cocción.

Extraer la sonda de aguja “C” del soporte “D” e introducirla en el producto sin forzar. La punta de la sonda es la parte sensible y debe estar cerca del centro del producto que se desea controlar.



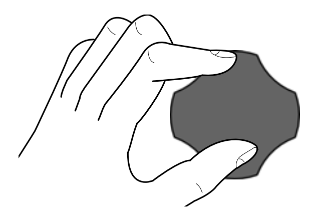
aguja MULTIPOINT con 6 sensores

El horno posee una sonda MULTIPOINT con 6 sensores distribuidos a lo largo de la aguja que miden correctamente la temperatura aunque la sonda no esté bien centrada.
Cerrar la puerta del horno.
3) Seleccionar un modo de cocción y programar la temperatura en TS.
Atención: **no programar el tiempo de cocción en el temporizador TM**.
4) Programar la TEMPERATURA de la SONDA pulsando **2 veces** la tecla siguiente (el testigo se encenderá):



En el DISPLAY aparecerán la TEMPERATURA de la AGUJA en ese momento (en grande) y las cifras de la temperatura programable (en pequeño y de modo intermitente durante 5 segundos).

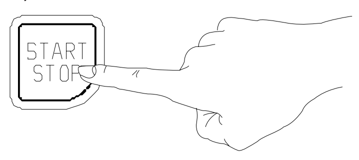




Girar el mando en sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo de la sonda que muestra el DISPLAY más pequeño y en sentido contrario para disminuirlo.
A los 5 segundos la TEMPERATURA de la SONDA dejará de parpadear y quedará memorizada.

5958 931 01

NOTA:
Si se vuelve a pulsar la tecla de la SONDA se pasa a la programación del TIEMPO y el piloto correspondiente del display se enciende.
5) **Inicio del ciclo**. Pulsar la tecla de **Inicio/Parada de cocción.**



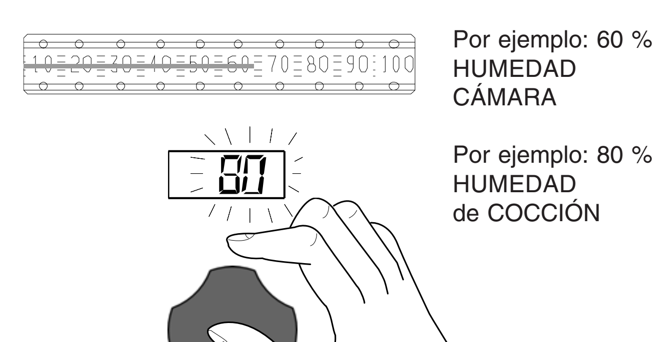
6) **Parada del ciclo**. Cuando el centro del producto alcanza la temperatura programada la cocción se interrumpe automáticamente como se indica en el apartado **4.3.7 PARADA DEL CICLO DE COCCIÓN** y se visualiza en grande el tiempo de cocción transcurrido.
7) **Desactivación de la sonda** (sólo si el ciclo está detenido). Programar un tiempo de cocción en el temporizador **TM**.
La sonda también se desactiva cuando se apaga el horno.
Al final del ciclo, el display muestra en grande el TIEMPO de cocción transcurrido.

4.3.5 PROGRAMACIÓN DE LA UNIDAD DE COCCIÓN
(Sólo para la cocción con **AIRE CALIENTE** , **MIXTA** y **REGENERACIÓN**)

Atención
Cuando el horno se enciende después de varias horas de inactividad, hay que esperar 20 segundos a que la sonda LAMBDA se estabilice para que pueda leer la humedad correctamente.

NOTA
Para programar la humedad en el modo AIRE CALIENTE hay que pulsar dos veces la tecla de selección del ciclo.

Una vez seleccionado el modo de cocción (AIRE CALIENTE O MIXTO) en el display largo aparecerá la HUMEDAD actual de la CÁMARA y en el pequeño parpadeará durante 5 segundos la humedad que se debe programar.

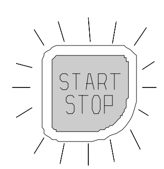


Por ejemplo: 60 % HUMEDAD CÁMARA

Por ejemplo: 80 % HUMEDAD de COCCIÓN

Girar el mando en sentido de las agujas del reloj para aumentar la humedad que muestra el DISPLAY más pequeño y en sentido contrario para disminuirla.
A los 5 segundos la HUMEDAD de COCCIÓN dejará de parpadear y quedará memorizada.

4.3.6 INICIO DEL CICLO DE COCCIÓN
- comprobar si la puerta del horno está cerrada;
- pulsar la tecla de inicio (el piloto se enciende);



En los displays aparecerán:
- **HU** humedad actual de la cámara;
- **TS** temperatura actual de la cámara;
- **TM** tiempo residual para terminar la cocción / **PRB** temperatura de la aguja. (*PrEH* generador de vapor en precalentamiento).

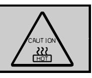
NOTA:
- No es posible iniciar un ciclo de cocción (con vapor o aire caliente, mixto o de regeneración) hasta que el generador no está listo para trabajar, es decir, hasta que no se apaga el piloto (ver apartado 4.1).
Hasta ese momento el cómputo del tiempo no inicia y la tecla **Inicio de cocción** parpadea, lo mismo sucede si se abre la puerta del horno.

Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

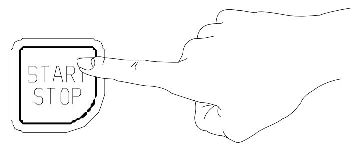


4.3.7 PARADA DEL CICLO DE COCCIÓN
Al cumplirse el tiempo programado la cocción se interrumpe automáticamente y se dispara la alarma acústica del horno.
Abrir la puerta y extraer las bandejas.

Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

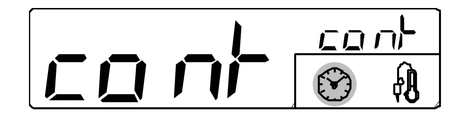


Nota:
- la alarma acústica se puede silenciar accionando cualquier tecla del panel o abriendo la puerta.
El ciclo de cocción se puede interrumpir **manualmente** pulsando durante **dos** segundos la tecla de **Inicio/Parada**.



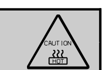
Si se presiona menos de dos segundos el horno no interrumpe la alarma.
Para repetir un ciclo idéntico al que se acaba de completar, es suficiente pulsar **Inicio/Parada**.

4.3.8 CICLO MANUAL (COCCIÓN CONTINUA)
Para programar un ciclo de cocción manual, es posible inhabilitar el temporizador. Seguir las instrucciones del apartado 4.3.3 SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN hasta que en el display aparezca el código **"Cont"** de cocción **Continua.**



En este momento el ciclo de cocción se puede interrumpir manualmente, pulsando durante dos segundos la tecla de **Inicio/Parada** o apagando el horno.

4.3.9 PRECALENTAMIENTO
Antes de comenzar un ciclo de cocción es posible precalentar el horno.
Encenderlo con la cámara vacía y programar:
- el modo de cocción;
- la temperatura de precalentamiento en el termostato **TS;**
- cocción continua **"Cont"** en el temporizador **TM**;
- Esperar a que la temperatura del display alcance el valor de precalentamiento programado.
- Abrir la puerta e introducir las bandejas que se desea hornear.

Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.


- Cerrar la puerta, programar con el temporizador **TM** el tiempo de cocción y eventualmente ajustar la temperatura de cocción con el termostato **TS**.

4.3.10 UTILIDADES
- Pulsar I para encender el horno.
- Programar un ciclo de cocción para las siguientes UTILIDADES:



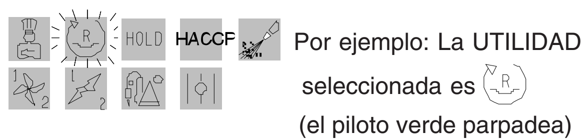
UTILIDADES con ciclo preprogramado

para las otras no es necesario porque son ciclos especiales.

- Pulsar **U** (UTILIDADES):


U (UTILIDADES)

- Se encienden los pilotos verdes de las UTILIDADES y uno de ellos parpadea.



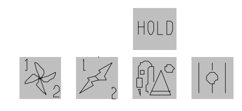
Por ejemplo: La UTILIDAD seleccionada es (R) (el piloto verde parpadea)

-Girar el mando en uno de los dos sentidos para seleccionar la utilidad (el piloto VERDE parpadea).
- Pulsar la tecla **U** hasta que el piloto de la UTILIDAD cambie de verde a NARANJA intermitente.
- Esperar 5 segundos hasta que los pilotos de todas las UTILIDADES seleccionadas pasen a NARANJA fijo.
- Por último, activar el ciclo mediante el botón INICIO/APAGADO.

Las UTILIDADES se describen en el apartado 3.4 MODOS DE COCCIÓN ESPECIALES (pág. 44).

NOTA:
Si las **UTILIDADES** no se utilizan durante 7 segundos, **el equipo sale de esta función de modo automático** y los pilotos se apagan.

- Para **anular una** de LAS SIGUIENTES **UTILIDADES** ya programada (color NARANJA fijo):



pulsar la tecla **U** y girar el mando para seleccionar la utilidad (el piloto NARANJA parpadea).

Pulsar la tecla **U** para que el piloto intermitente de la UTILIDAD cambie de naranja a VERDE. Ahora, la utilidad está anulada.
- Para **anular** las otras **UTILIDADES** hay que programar otro ciclo de cocción.
Si hay un **ciclo en curso**, mantener pulsada durante dos segundos la tecla de Inicio/Parada (STAR/STOP) antes de anular la UTILIDAD.

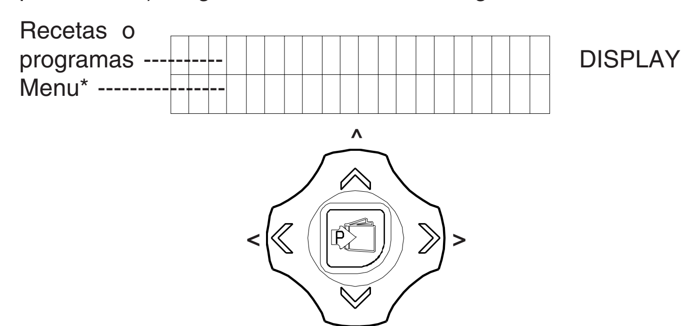
5958 931 01

4.4 MANDOS AUTOMÁTICOS

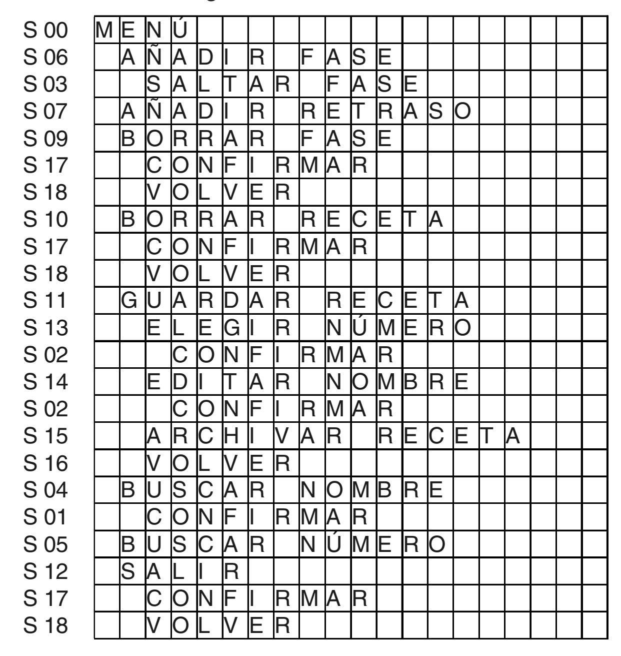
Introducción: Los mandos automáticos permiten diseñar y memorizar ciclos de cocción especiales (ver el apartado 4.3 MANDOS MANUALES).

NOTA:
Si, tras programar un ciclo de cocción manualmente, se paga el horno, **los datos de programación se pierden** ya que, en el modo de funcionamiento manual, el controlador no memoriza el ciclo de cocción.
Para guardar programas especiales en la memoria es necesario seguir las siguientes instrucciones.

Los ciclos de cocción (o RECETAS) y los programas (por ejemplo, CLEAN) se gestionan mediante los siguientes mandos:



* lista de mandos (opciones) necesarios para efectuar las diferentes funciones de gestión:



S 00	MENÚ
S 06	AÑADIR FASE
S 03	SALTAR FASE
S 07	AÑADIR RETRASO
S 09	BORRAR FASE
S 17	CONFIRMAR
S 18	VOLVER
S 10	BORRAR RECETA
S 17	CONFIRMAR
S 18	VOLVER
S 11	GUARDAR RECETA
S 13	ELEGIR NÚMERO
S 02	CONFIRMAR
S 14	EDITAR NOMBRE
S 02	CONFIRMAR
S 15	ARCHIVAR RECETA
S 16	VOLVER
S 04	BUSCAR NOMBRE
S 01	CONFIRMAR
S 05	BUSCAR NÚMERO
S 12	SALIR
S 17	CONFIRMAR
S 18	VOLVER

P (Program) = tecla para:
- entrar en la lista de las recetas y los programas
- entrar en el menú de las recetas o los programas
- confirmar las opciones seleccionadas del menú

(**^**) (**v**) = tecla "flecha" (arriba y abajo) (o bien uso del mando) para:
- seleccionar las recetas, los programas o los nombres
- seleccionar las opciones del menú
- seleccionar las utilidades
- programar los valores

(**<**) (**>**) = tecla "flecha" (izq. y der.) para:
- volver al menú
- seleccionar las fases

DISPLAY = ver las operaciones anteriormente descritas

4.4.1 COCCIÓN CON FASES DE SECUENCIA AUTOMÁTICA

La cocción de un plato puede realizarse con distintas temperaturas a lo largo de fases diferentes.
El horno puede realizar programas compuestos por varias fases en secuencia. Por ejemplo:
- Fase 1: - ciclo de aire caliente 200°C (392°F)
  - sonda de aguja 70°C (158°F)
- Fase 2: - ciclo mixto 220°C (428°F)
  - duración 40 minutos
- Fase 3: - ciclo de aire caliente 250°C (482°F)
  - duración 15 minutos

y así sucesivamente hasta un máximo de 6 fases.
Durante la cocción el paso de una fase a la siguiente es automático hasta que el programa completa la última fase y se detiene también de modo automático.

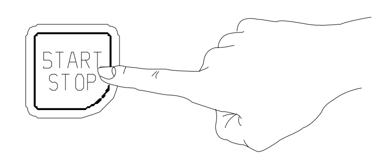
Para programar una secuencia de varias fases es necesario:
1) Encender el horno.
2) Programar (ver el apartado 4.3 MANDOS MANUALES):
- modo de cocción para la fase 1;
- temperatura de la cámara para la fase 1;
- tiempo de cocción o temperatura de la sonda para la fase 1.
3) Pulsar la tecla **P**. En el DISPLAY aparece el valor 1 de modo intermitente (fase 1) y el mensaje P : MENÚ.
4) Pulsar la tecla **P** para entrar en el menú. En el DISPLAY aparece el mensaje P : AÑADIR FASE, que indica que se puede seleccionar otra opción del menú.

fase **1** parpadeante — **1**
opción seleccionada — **P : AÑADIR FASE**

5) Pulsar la tecla **P** para confirmar la opción. En el DISPLAY aparece el valor 2 intermitente (fase 2) y algunas funciones de MANDO MANUAL parpadean.

fase **2** parpadeante — **1 2**
opción seleccionada — **P : MENÚ**

5) Programar nuevos valores, como en el punto 2), para la fase 2.
6) Los puntos **4**, **5** y **6** se puede repetir hasta un máximo de 7 fases.
7) Ahora, el programa de cocción con fases en secuencia está programado. Introducir la bandeja en el horno y pulsar la tecla de **Inicio.**



El ciclo comienza por la fase 1(el número 1 parpadea separado por un punto en el DISPLAY); cuando ésta termina **pasa automáticamente** a la fase 2 (el número 2 parpadea separado por un punto en el DISPLAY) y así sucesivamente hasta terminar la última fase programada.

fase **2** en curso — **1 2**

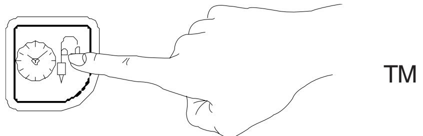
Al cambiar de fase, se dispara una breve señal acústica.
Cuando termina la última fase, la cocción se interrumpe de forma automática y se dispara una señal acústica doble intermitente.
Para repetir la secuencia sólo hay que volver a pulsar INICIO/ PARADA.

Durante la cocción es posible omitir una o más fases de la siguiente manera:
- pulsar una o más veces (**>**) para pasar a las fases sucesivas.
- pulsar la tecla **P** y, cuando aparece la opción "SALTAR FASE", volver a pulsar P para confirmar e iniciar la fase sucesiva.



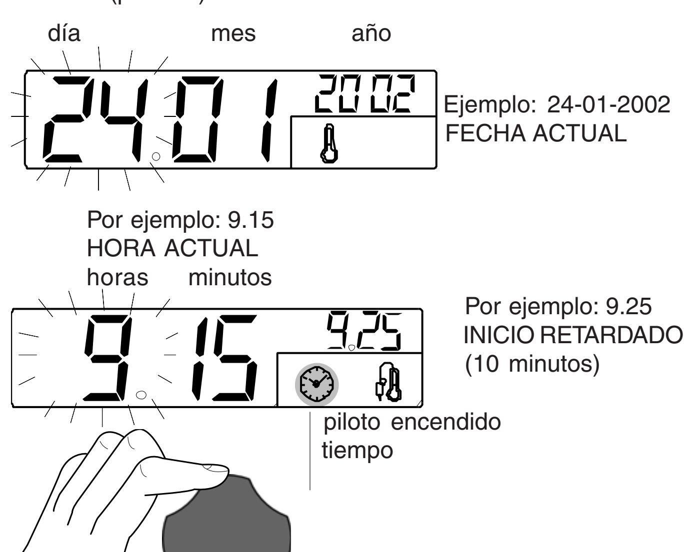
4.4.2 HORA, FECHA E INICIO RETARDADO

- HORA Y FECHA -
Para programar la HORA y la FECHA:
1) Pulsar I para encender el horno.
2) Mantener presionada la tecla TM hasta que se dispare la señal acústica (bip) y parpadee el número de las HORAS.



TM

3) Girar el mando en cualquiera de los sentidos para definir la hora actual.
4) Pulsar la tecla TM y definir los MINUTOS con el mismo procedimiento (punto 3).

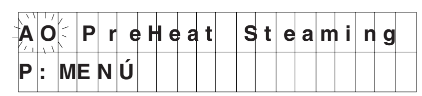


5) Pulsar la tecla TM y definir el DÍA con el mismo procedimiento (punto 3). El día aparece en el display de la temperatura.

6) Repetir el procedimiento para el MES y el AÑO.

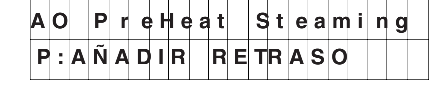
- DELAY START - (inicio retardado del ciclo)
Una vez definidas la FECHA y la HORA, es necesario:
1) Pulsar la tecla P (program) y seleccionar la receta o el programa deseado:

opción
seleccionado



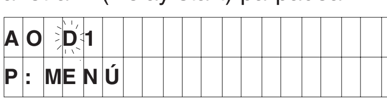
2) Pulsar la tecla P y seleccionar la opción P: INICIO RETARDADO.

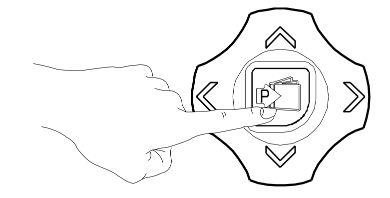
OPCIÓN
SELECCIONADA



3) Pulsar la tecla P. La letra D (Delay start) parpadea.

"D"
PARPADEANTE





4) Programar la hora de inicio (que aparece en pequeño en el display del tiempo TM) y pulsar INICIO/PARADA.
El ciclo comenzará con el retraso programado y la letra D parpadeará alternándose con un punto para indicar que la función está activada.

4.4.3 MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS PROGRAMADOS

Independientemente de que el ciclo de cocción esté **parado, iniciado** o **memorizado**, es posible modificar de forma instantánea los siguientes parámetros:
1) modo de cocción;
2) temperatura de cocción TS;
3) tiempo de cocción TM;
4) temperatura de la sonda PRB (como alternativa al tiempo de cocción).

Notas:
- Si se modifican durante la cocción los parámetros de un programa que está MEMORIZADO, al lado del número del programa aparecerá un * (asterisco).
- Los nuevos parámetros del programa MEMORIZADO reemplazan a los anteriores.

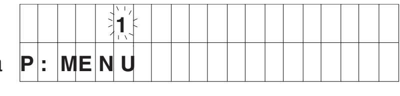
Si durante el ciclo de cocción **con fases** se desea modificar la fase sucesiva, es necesario:
a) Pulsar INICIO/PARADA para interrumpir el ciclo.
b) Pulsar (**>**) para ver la fase y modificar y programar los parámetros deseados.
c) Pulsar INICIO/PARADA para reanudar el ciclo.

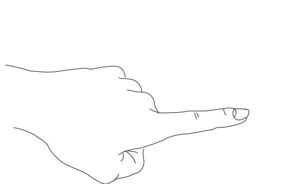
4.4.4 MEMORIZACIÓN DE RECETAS O PROGRAMAS

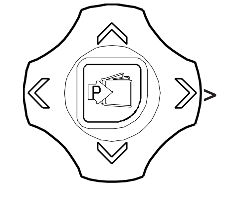
Las RECETAS, los programas y los ciclos de cocción pueden identificarse con un número y una breve descripción que facilita la búsqueda.
Por ejemplo: 01 (n° de RECETA)
COCCIÓN DEL POLLO (descripción de la RECETA)
02
COCCIÓN DE PATATAS
Una vez programadas todas las fases de la RECETA se pueden utilizar los **MANDOS MANUALES** o **AUTOMÁTICOS** :

1) pulsar la tecla **P**

fase **1** intermitente
opción seleccionada





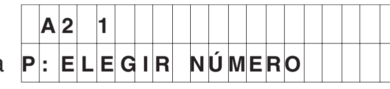


2) Pulsar la tecla **P** para entrar en el menú y seleccionar la opción GUARDAR RECETA.



3) Pulsar la tecla **P** para iniciar la memorización. Aparece la opción SELECCIONAR NÚMERO.

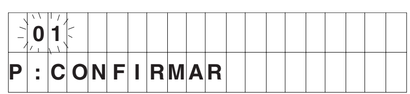
opción seleccionada



5958 931 01

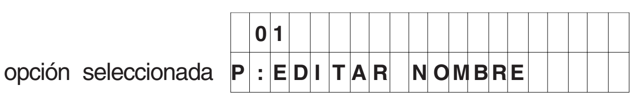
4) Pulsar la tecla **P** para seleccionar el número de receta.

NÚMERO RECETA
SELECCIONADO



5) Seleccionar (mientras parpadea) el n° de RECETA que se quiere asignar al ciclo que se acaba de programar y confirmarlo pulsando **P**.

6) Seleccionar la opción ESCRIBIR NOMBRE.



7) Pulsar la tecla **P**. El guión "_" parpadea.

GUIÓN INTERMIT.	01 _
opción seleccionada	P: CONFIRMAR

8) Seleccionar la inicial deseada.

9) Pulsar la tecla (**>**) para introducir la segunda letra, como se indica en el punto 8, y así sucesivamente. Para BORRAR una letra seleccionar el espacio.

10) Pulsar la tecla **P** para confirmar el NOMBRE de la RECETA (ejemplo: COCCIÓN DEL POLLO).

NOMBRE RECETA	01 COCCIÓN POLLO
opción seleccionada	P: CONFIRMAR

11) Seleccionar la opción GUARDAR RECETA y pulsar P para memorizarla.

NOMBRE RECETA	01 COCCIÓN POLLO
voz seleccionada	P:ARCHIVAR RECETA

12) Para salir de los programas pulsar **P** durante unos segundos o seleccionar SALIR y confirmar.

NOTA: no es obligatorio guardar los programas en secuencia (01-02-03 etc.). Se puede asignar cualquier número entre 0 y 99. Al lado de los número programados aparece un punto fijo.

4.4.5 BÚSQUEDA DE RECETAS Y PROGRAMAS

Existen dos criterios de búsqueda:
- BUSCAR POR NÚMERO de receta o programa
- BUSCAR POR NOMBRE de receta o programa

NOTA:
Pulsar 2 veces la tecla **P** durante la programación de un ciclo de cocción y seleccionar la opción del menú BUSCAR POR NÚMERO o BUSCAR POR NOMBRE o bien pulsar la tecla **P** durante algunos segundos para salir de la programación del ciclo.

BUSCAR POR NÚMERO
Pulsar la tecla **P** y seleccionar una receta o un menú.

BUSCAR POR NOMBRE
Pulsar la tecla **P** para entrar en la lista de recetas y programas.

programa	AO PreHeat Steaming
seleccionado	P: MENÚ

Pulsar la tecla **P** y seleccionar la opción BUSCAR POR NOMBRE

programa	AO PreHeat Steaming
seleccionado	P: BUSCAR NOMBRE

Pulsar la tecla **P** para comenzar la búsqueda y seleccionar la **inicial** de la receta; por ejemplo J (de judías).

letra J	AO J
parpadea	P: CONFIRMAR

Pulsar la tecla **P** para confirmar la letra. En el DISPLAY aparece la primera receta o programa cuyo nombre empieza por J.

primera receta	14 JABALÍ
con la letra J	P: MENÚ

Seleccionar la **receta deseada** entre aquellas que empiezan por la letra J.

receta buscada	15 JUDIAS
seleccionada	P: MENÚ

4.4.6 USO DE PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

Los programas preestablecidos no se pueden borrar y sirven para realizar servicios de rutina.
La lista de programas preestablecidos incluye:

PRE-HEAT ... (precalentamiento)
Los programas que llevan el prefijo "**PRE-HEAT ...**" permiten precalentar el horno a temperaturas preestablecidas que pueden modificarse o borrarse.

BAJA TEMPERATURA DE COCCIÓN (EFS-LTC)
La cocción a baja temperatura es un procedimiento especial de cocción indicado para carne de vaca, como entrecot, contratapa y solomillo), que también se puede utilizar para otros tipos de carne, como ternera, cordero, ciervo, pavo, pato, cerdo, etc.
Los cortes de carne pueden ser: lomo alto, espaldilla, morcillo, silla, bistec con hueso, culata, solomillo, chuletas, etc.
El EFS-LTC es un programa predefinido, completamente automático, que se utiliza para obtener **alimentos cocidos uniformemente con una consistencia blanda.**

El programa consta de 4 fases principales:
PREHEAT, SEARING, MATURE Y HOLD.
Seleccionar el programa de la manera descrita a continuación para los programas prememorizados.
Cuando se visualiza LOAD en el display grande, tras la fase PREHEAT (si es necesario, modificar la temperatura ya programada de la cámara) CARGAR los alimentos en el air-o-steam® e introducir la sonda de aguja MULTIPOINT de 6 sensores (si es necesario, modificar la temperatura ya programada de la sonda de aguja).
Cerrar la puerta y poner en marcha el ciclo presionando de nuevo la tecla INICIO.
Inicia la fase SEARING (sellado térmico en seco de los alimentos), sigue el enfriamiento rápido del horno (CoolDown) para poder efectuar sucesivamente una lenta cocción con la fase MATURE, que se encarga de ablandar la carne, al término de la cual se visualiza la correspondiente duración en el display grande de la sonda de aguja (presionando cualquiera tecla desaparece). Por último, se produce la fase HOLD que mantiene calientes los alimentos.
Todo el ciclo EFS-LTC (incluida la fase HOLD) puede llegar hasta 24 horas como máximo.
Es posible saltar una o más fases y pasar a la siguiente (véase SALTAR FASE en el apartado 4.4.1 COCCIÓN CON FASES EN SECUENCIA AUTOMÁTICA). Esto puede ser útil cuando, por ejemplo, se ha iniciado la cocción (fase SEARING) con otro equipo (por ejemplo, Frytop) y se desea terminarla con el air-o-steam® (fase MATURE y HOLD). No es posible saltar la fase MATURE. Esto significa que si se desea emplear sólo la fase HOLD será suficiente programar la correspondiente UTILIDAD (véase párrafo 4.3.10 UTILIDADES).

Principales ventajas:
- Excelente calidad de los alimentos.
- El procedimiento estándar LTC permite repetir los resultados

en cualquier momento.
- Aroma clásico de asado; con alimentos jugosos desde el centro hasta el borde.
- Color y cocción uniformes.
- Proceso de maduración rápida con ahorro de tiempo y posibilidad de usar cortes de carne frescos.
- Menor pérdida de peso (5-8%) según la calidad de los alimentos y la temperatura programada en la sonda de aguja.
- Más porciones para la venta y, por consiguiente, mayores ganancias.
- Mayor ahorro energético debido al programa inteligente EFS-LTC.

CLEANING SYSTEM (AIR - O - CLEAN)
Este sistema de lavado permite limpiar la cámara automáticamente con detergentes adecuados según la suciedad del horno. Se han previsto los siguientes 4 ciclos:

CLEAN 1 Soft (ligero)
Para suciedad reciente poco grasa (como la que se deposita tras un ciclo de VAPOR)

CLEAN 2 Medium (normal)
Para suciedad normal con grasa.

CLEAN 3 Strong (fuerte)
Suciedad muy grasa (como la que se deposita al asar pollo, salchichas, etc.).

CLEAN 4 X-Strong (extra fuerte)
Suciedad muy grasa y parcialmente seca e incrustada (como la que se deposita al asar pollo, salchichas, etc.).

F00...—> F19... (recetas)
Se trata de 20 recetas preestablecidas de cocina internacional. Para más información consultar el recetario.

Para utilizar uno de estos programas:

Nota 1:
El ciclo CLEANING SYSTEM **inicia** cuando la cámara alcanza de modo automático **70 °C de temperatura**.
Antes de un ciclo CLEANING SYSTEM hay que comprobar que los recipientes que se encuentran debajo del panel de mandos contienen un detergente adecuado (ver apartado 7, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).

Atención:
Si los recipientes o los tubos de detergente o abrillantador están vacíos, el ciclo **CLEANING SYSTEM** se debe llevar a cabo después de haber completado un ciclo de cocción con el horno vacío. Una vez cebados los tubos es posible realizar un ciclo de limpieza normal.

Nota 2:
Para programar un ciclo de cocción hay que pulsar 2 veces la tecla **P** y seleccionar en el menú la opción BUSCAR POR NÚMERO o BUSCAR POR NOMBRE, o bien pulsar la tecla **P** durante unos segundos para salir de la programación y luego:

1) Pulsar la tecla **P**. El programa **A0** parpadea.

programa	A0 PreHeat Steaming
seleccionado	P: MENU

en el DISPLAY aparece el mensaje A0 **PreHeat Steaming**... .
2) Seleccionar un programa o pasar al punto 3.
3) Pulsar la tecla INICIO/PARADA para iniciar el ciclo A0 PREHEAT... .

Los apartados de los programas normales explican cómo **salir, modificar o saltar una fase.**

4.4.7 CÓMO BORRAR UNA RECETA O UN PROGRAMA DE LA MEMORIA
1) Pulsar **I** para encender el horno.
2) Pulsar **P**.
3) Seleccionar la receta o el programa que se desea borrar.
4) Pulsar la tecla **P** para entrar en el menú y seleccionar la opción BORRAR RECETA.

NOMBRE RECETA	01 COCCIÓN PATATAS
opción seleccionada	P: BORRAR RECETA

5) Pulsar la tecla **P** para confirmar y borrar la receta o el programa.

NOMBRE RECETA	01 COCCIÓN PATATAS
opción seleccionada	P: CONFIRMAR

6) Para salir de los programas, pulsar durante unos segundos la tecla **P**.

5. CÓDIGOS DE INFORMACIÓN Y ERROR

A lo largo del ciclo en el display del tiempo pueden aparecer los códigos que se describen a continuación.

Códigos DE INFORMACIÓN

Indican un valor, una función o un estado.

Cln - Programa de lavado CLEANING SYSTEM activado.

Clnt - Programa de lavado semiautomático activado.

cont - Tiempo programado ilimitado.

cool - Enfriamiento del horno.

End - Término de un ciclo o de una función.

FILL - Llenado del generador de vapor. (El operador debe verificar si la llave de paso y la válvula están abiertas).

Hold - Opción de cocción, la función HOLD está activa.

LOAd - Cargar los alimentos en el horno.

oPEn - Apertura de la válvula de escape del generador de vapor.

PrEH - Generador de vapor en precalentamiento. (El operador debe esperar a que el código desaparezca).

Soap - Detergente. Rociar sobre las superficies un detergente adecuado como se indica en el punto 4 del ciclo de limpieza semiautomático de la cámara (ver apartado 7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).

StArt - Pulsar la tecla INICIO para iniciar el programa.

Stby - Tiempo de espera del lavado CLEANING SYSTEM.

Códigos de ERROR

Indican que es necesario contactar con un técnico especializado.

EH2O - Presión del agua de la red demasiado baja para el CLEANING SYSTEM (debe ser de 1,5 a 2,5 bar).

EFUN-Protección térmica con restablecimiento automático del ventilador. En el DISPLAY pequeño aparecen UP para el ventilador individual (6-10 GN) o el ventilador superior (20 GN) y DO para el ventilador inferior (solo 20 GN).

E--- - Un parámetro número - - no cumple una condición.

EPt1 - Sonda de la cámara rota o en cortocircuito.

EPt2 - Sonda del generador rota o en cortocircuito.

EPt3 - Sonda de aguja rota o en cortocircuito.

EPt4 - Sonda by pass rota o en cortocircuito.

EPt8 - Sensor de temperatura del controlador electrónico de temperatura averiado.

ESCH - Fallo de los dispositivos de enfriamiento del circuito de control de los mandos.

Etub - Sobretemperatura del generador de vapor (125ºC)(257°F) .

Etuc - Sobretemperatura de la cámara (320°C)(608°F).

EFLP -Fallo de la válvula motorizada de salida del vapor de la cámara.

ETC - Se ha disparado el limitador de temperatura de la cámara.

ETB - Se ha disparado el limitador de temperatura del generador de vapor.

IMPORTANTE
La aparición de un mensaje de error acompañado de una alarma acústica continua durante la cocción conlleva la interrupción del ciclo.
El horno se podrá seguir utilizando con programas que no reproduzcan las condiciones que han generado el error. A veces es posible, por ejemplo, programar un ciclo que no utiliza el componente dañado.
De todas formas, la aparición del código de error se ha de comunicar al servicio de asistencia.

6. CÓMO DESACTIVAR EL EQUIPO ANTE UN DESPERFECTO

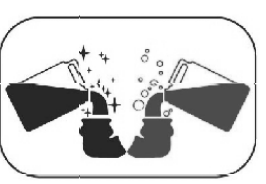
Si el horno:
• Cerrar el interruptor automático de corriente instalado aguas arriba del horno y la llave de paso del agua.
• Solicitar asistencia a un centro técnico autorizado por el fabricante que disponga de personal experto.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

• Al terminar la joranda hay que limpiar la cámara con uno de los detergentes recomendados por el fabricante.
• No lavar el equipo con chorros de agua.
• No limpiar el acero con productos que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.), aunque estén diluidos.
• No utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo, ácido muriático) para limpiar el pavimento sobre el que está apoyado el equipo.

El equipo posee un programa de limpieza automática de la cámara CLEANING SYSTEM, que se describe en el apartado 1.4.3 USO DE PROGRAMAS PREESTABLECIDOS.
Para utilizar el programa CLEANING SYSTEM se necesita detergente. Llenar el recipiente de la derecha (tapa roja) con DETERGENTE - 5 litros como máx. y el de la izquierda (tapa azul) con ABRILLANTADOR - 1,2 litros como máx. . Están situados debajo del panel de control y llevan estas pegatinas:

ABRILLANTADOR
1,2 litros como máx.

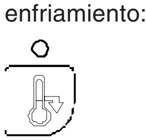


DETERGENTE
5 litros como máx.

Recomendamos utilizar los siguientes productos:
- Detergente ECOLAB tipo “Greasestrip Plus”
- Abrillantador ECOLAB tipo “Clear Dry HD”

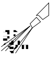
NOTA:
La limpieza de la cámara del horno no es segura si no se utilizan los tipos de detergente o abrillantador indicados.

La UTILIDAD que permite realizar el ciclo de limpieza semiautomático se ha de utilizar de la siguiente forma.
Importante: La cámara debe estar a menos de 90°C (194°F). En este caso, pulsar la siguiente tecla para realizar un ciclo de enfriamiento:



1) - Eliminar los restos de alimentos con agua.

2) - Programar la UTILIDAD como se describe en el apartado 4.3.10 UTILIDADES:



y pulsar la tecla INICIO/PARADA para iniciar el ciclo.

3) - A los 5 minutos terminará la 1ª fase de limpieza (ciclo de VAPOR) y se disparará una señal acústica.

4) - Abrir la puerta y pulverizar sobre las superficies un detergente adecuado.

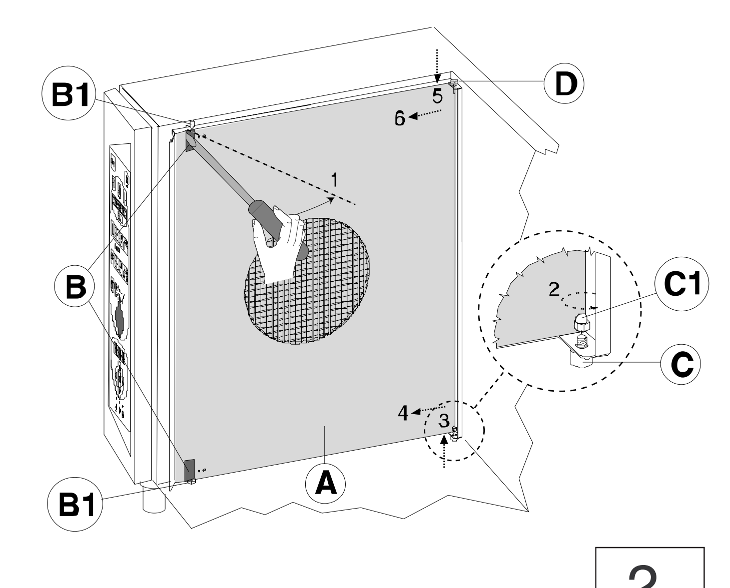
5) - Cerrar la puerta. En el DISPLAY, el parámetro **TS** inicia la cuenta atrás de los 120 segundos necesarios para que actúe el detergente. Al llegar a cero iniciará automáticamente la 2ª fase de limpieza con vapor que dura 10 minutos (al terminar esta fase se dispara una señal acústica.

6) - Abrir la puerta y aclarar la cámara.

Para facilitar la limpieza, hay que quitar las guías del carro situadas en el fondo de la cámara (si las hay) y abrir la pared de aspiración.

• Para abrir la **pared de aspiración A** (Fig. 2) de la cámara de cocción, es necesario:
- apagar el horno y desenchufarlo;
- introducir la punta del destornillador en la ranura B y hacer palanca (1) hacia adentro para desenganchar la pared de los tacos B1.

Si se desea **desmontar completamente** la pared de aspiración:
- aflojar (2) la tuerca C1 con una llave hexagonal.
- levantar (3) la pared de aspiración y separarla (4) del perno inferior C de la cámara;
- bajar (5) la pared para separarla del perno superior D y extraerla (6) completamente.



2

Para volver a montar la pared, hay que invertir la secuencia de fases y al final apretar la tuerca C1.

• Lavar las partes exteriores de acero todos los días con agua templada y jabón, aclarar con agua y secar a fondo.
• No limpiarlas con esponjas, cepillos o rasquetas de acero común porque los depósitos de partículas ferrosas pueden oxidarse.
• Si el equipo no se va a utilizar durante largo tiempo:
- Descargar el generador de vapor.
- Desconectar la alimentación eléctrica y cerrar las llaves de paso de agua.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.

7.1 MANTENIMIENTO PERIÓDICO DEL GENERADOR DE VAPOR

• Cuando las incrustaciones calcáreas son demasiado gruesas se enciende el piloto

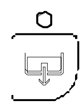


y es preciso desincrustar el generador.
El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las instrucciones. La garantía del equipo no cubre la reparación ni la sustitución de componentes dañados por las incrustaciones si el usuario no toma las precauciones necesarias para contrarrestar la dureza del agua.

Existen dos métodos de desincrustación:
- con vinagre al 100%;
- con desincrustante químico (cumpliendo al pie de la letra las instrucciones).
En ambos casos el equipo debe estar encendido.

7.1.2 DESINCRUSTACIÓN CON VINAGRE AL 100%

1) Cerrar la llave de paso del agua.
2) Vaciar completamente el generador, pulsando la tecla



3) Esperar un minuto y volver a pulsar la tecla para cerrar el desagüe del generador.
4) Destapar el tubo de entrada del generador e introducir 8 litros (6 -10 gn) o 16 litros (20 gn) de vinagre puro.
5) Abrir la llave de paso del agua.
6) Iniciar un ciclo de “vapor” de 20 minutos.
7) Apagar el horno y esperar 60 minutos.
8) Encender el horno 10 minutos.
9) Apagar el horno y esperar otros 60 minutos.
10) Abrir la llave del agua y la válvula de salida y pulsar la tecla para vaciar completamente el generador.
11) Apagar el horno.
12) Aclarar el generador introduciendo una manguera por el tubo hasta que el agua salga limpia.
13) Tapar la salida del generador y pulsar la tecla para cerrarlo.

7.1.3 DESINCRUSTACIÓN QUÍMICA

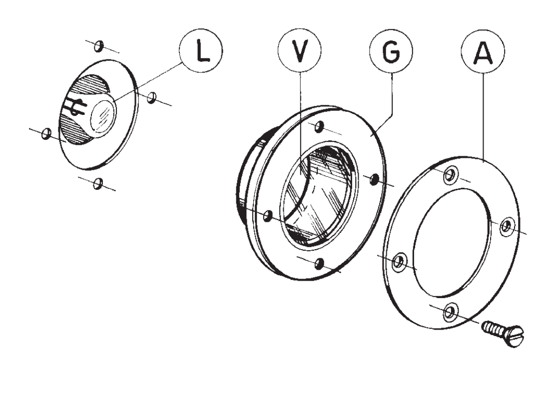
Los desincrustadores químicos deben utilizarse tal y como explican los fabricantes que suelen ser los mismos que producen los detergentes.
Por ejemplo, si se trabaja con el desincrustante “STRIP-A-WAY” de ECOLAB, es necesario:
• Seguir las instrucciones del aparatado anterior y, después, introducir por el tubo del generador:
- 2 litros de desincrustante más 6 litros de agua (6 - 10 gn)
- 4,5 litros de desincrustante más 11,5 litros de agua (20 gn)
• Iniciar un ciclo de VAPOR de 12 minutos.
• Apagar el horno y esperar 40 minutos.
• Abrir el desagüe del generador y seguir las instrucciones del apartado anterior.

IMPORTANTE
El generador se debe aclarar introduciendo una manguera por el tubo para eliminar todos los restos de desincrustador.
• Tapar la salida del generador y cerrar el desagüe con la tecla o la palanca.
Se aconseja iniciar un ciclo de VAPOR de 30 minutos con el horno vacío.

5958 931 01

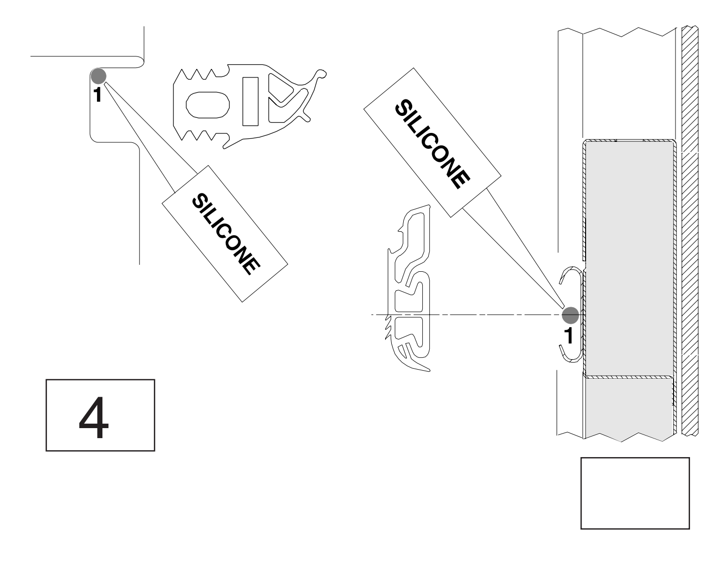
7.2 SUSTITUCIÓN DE LOS CONSUMIBLES

Bombilla de la cámara (Fig. 3)
Para cambiar la bombilla quemada, es necesario:
• Desenchufar el equipo.
• Aflojar los cuatro tornillos que fijan la rosca “A” para quitar el cristal “V” y el retén “G” .
• Extraer la bombilla halógena “L” y sustituirla por otra que tenga las mismas característica (12V - 20W - 572 °F). La nueva bombilla no debe entrar en contacto directo con la piel.
• Colocar el cristal dentro del retén y fijar la corona con los cuatro tornillos, después de haber engrasado el retén con grasa de silicona apta para uso alimentario.



3

Sustitución de la junta de la puerta (Fig. 4)
NOTA: La junta de la puerta se desgasta a medida que envejece. Si se endurece o se rompe, es preciso sustituirla.
Para ello:
• Quitar la junta y eliminar los restos de silicona de la puerta.
• Aplicar un sellador de silicona en el punto **1** a lo largo del marco interno donde debe colocarse la junta.
• colocar la junta nueva.



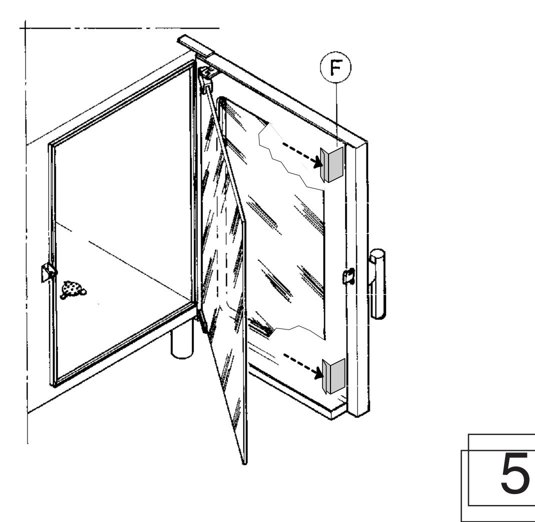
4

7.3 OTRAS OPERACIONES DE LIMPIEZA

Limpieza e inspección del tubo de salida
Limpiar el tubo de limpieza periódicamente para que no se atasque.

Limpieza de las superficies interiores de los cristales de la puerta (Fig. 5)
Limpiar el cristal cuando esté frío con paños y detergentes no abrasivos.

Para acceder a las superficies exteriores, hay que abrir el cristal interior con bisagra.
• Abrir la puerta y presionar los muelles superior e inferior **F** para abrir el cristal.



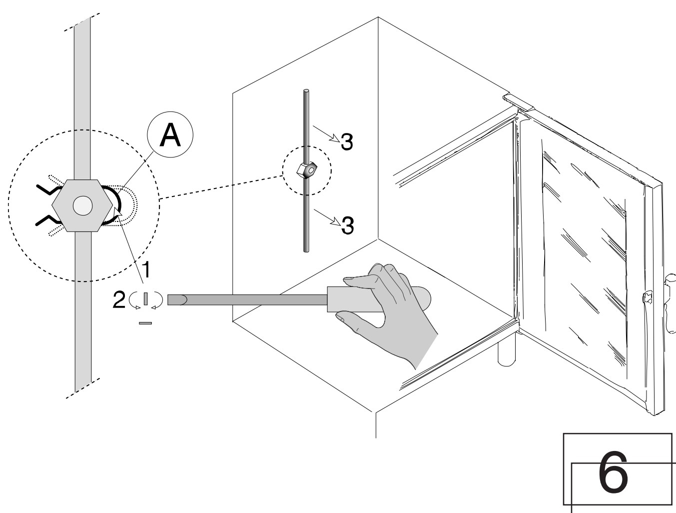
5

Volver a cerrar el cristal interno (se debe apoyar en los tacos de goma).

Limpieza del brazo giratorio de CLEANING SYSTEM (Fig. 6)
Se aconseja limpiarlo cuando:
- CLEANING SYSTEM no se ha utilizado durante largo tiempo;
- el brazo gira con dificultad porque probablemente las boquillas están atascadas;
- el agua es demasiado dura.

En caso de obstrucción completa de las boquillas eliminar las incrustaciones con la punta de un cuchillo.

• Extraer el muelle **A** sin desmontarlo del bloque central. Introducir la punta del destornillador en el punto indicado por la flecha y girarla como se indica en la figura.
• Quitar el brazo del perno de rotación.



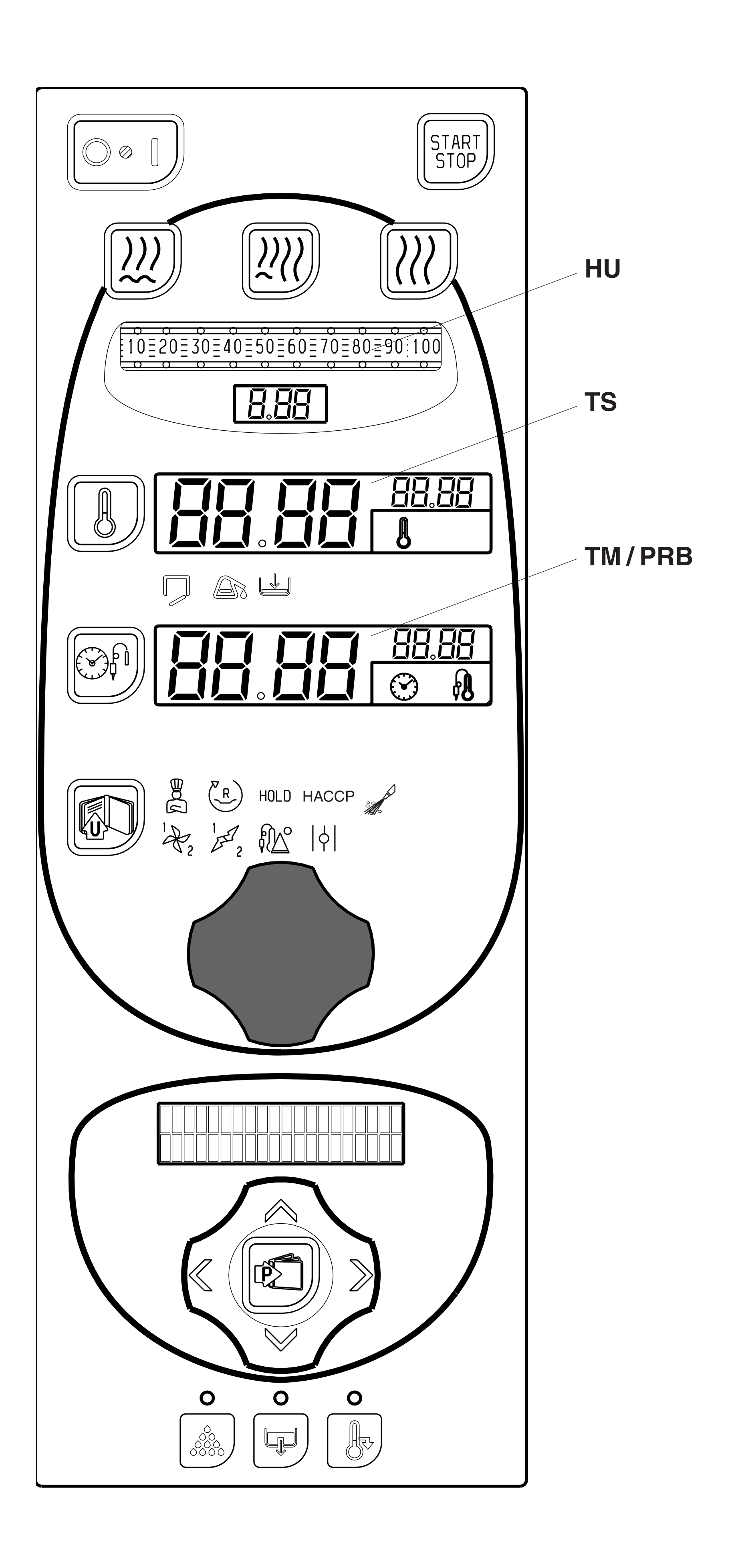
6

• Sumergir la boquilla giratoria en un recipiente con desincrustante para cal, dejar actuar el producto durante una noche y aclarar con agua abundante
• Para volver a montar el brazo, introducirlo en el perno de rotación y presionar el muelle para que vuelva a su posición original.



NO TEXT ON THIS PAGE

5958 931 01



5958 931 01

5958 931 01